



# **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

**Rassegna web  
1 - 31 gennaio 2019**

## Atmosfere dell'Ottocento al gran ballo di San Silvestro: cento i partecipanti da tutta Italia

LINK: <https://www.ildolomiti.it/societa/2019/atmosfere-dellottocento-al-gran-ballo-di-san-silvestro-cento-i-partecipanti-da-tutta-italia>



Atmosfere dell'Ottocento al gran ballo di San Silvestro: cento i partecipanti da tutta Italia Riproduzioni di abiti originali e danze di due secoli fa. Ad Arco sono arrivati gruppi di rievocatori storici da Roma, Firenze, Venezia e Trieste Pubblicato il - 01 gennaio 2019 - 18:10 TRENTO. Una serata d'altri tempi, è proprio il caso di dirlo. Portano in un'altra epoca le fotografie del Gran ballo di San Silvestro, organizzato dall'associazione di rievocazione storica Salotto Maffei di **Riva del Garda**. L'evento ad Arco: un gran ballo ottocentesco con cui moderne dame e cavalieri hanno festeggiato l'ultimo giorno dell'anno e l'arrivo del 2019. Raso, taffetà, pizzi, merletti, oro e brillanti. Il salone delle feste del Casinò municipale di Arco si è calato in un'epoca passata. Al ballo i partecipanti hanno indossato fedeli riproduzioni di abiti dell'Ottocento. In un contesto coerente, con illuminazione a lume di candela e orchestra a cui è stato affidato il compito di animare le danzetratte scelte da documenti storici e manuali di danza del tempo. I partecipanti alla serata sui generis sono stati un centinaio, provenienti da tutta Italia. Numerosi anche i gruppi di rievocatori storici arrivati da Roma, Firenze, Venezia e Trieste. La serata è stata condotta da Helmut Graf, studioso di danza storica, nelle vesti di maestro di cerimonia. Ad aiutarlo Antonio Vicentini al pianoforte e l'orchestra SpettroArmonico diretta dal maestro Simone Zuccatti. Nella cornice da fiaba hanno trovato spazio i prodotti enogastronomici del territorio e le ricette regionali che hanno arricchito le tavole, preparate con candelabri e tovaglie raffinate. A curare la cena il Mosna catering service, le cui pietanze sono state accompagnate da vini e spumanti della cantina agraria di **Riva del Garda**.

## Guida Best Gourmet of Alpe Adria 2019 Trentino Superstar

LINK: <https://www.egnews.it/guida-best-gourmet-of-alpe-adria-2019-trentino-superstar/>



Guida Best Gourmet of Alpe Adria 2019 Trentino Superstar Posted by Giuseppe Casagrande  
Date: gennaio 06, 2019 in: Vini e Ristorazione 23 Views Home Vini e Ristorazione  
La guida Best Gourmet of Alpe Adria ha premiato con gli Awards 2019 il ristorante 'El Molin' di Cavalese come miglior cucina creativa, l'Osteria Morelli di Canezza come miglior trattoria, il Lingotto delle Dolomiti Trota Oro di Preore come miglior prodotto tipico e il Ferrari Riserva Lunelli come miglior bollicina metodo classico Trentino superstar sia nel campo della ristorazione che in quello dei vini e dei prodotti tipici del territorio. Questo il responso della guida mitteleuropea 'Best Gourmet of Alpe Adria 2019', fresca di stampa, che ogni anno premia con venti Awards internazionali i ristoranti, le trattorie, le locande, i vini e le eccellenze agro-alimentari di un territorio quanto mai vasto che si estende dalla Lombardia all'Austria, dalle Tre Venezie alla Croazia, dalla Pannonia alla Slovenia. Il riconoscimento più prestigioso è stato assegnato al Ristorante bomboniera 'El Molin' di Cavalese, chef patron Alessandro Gilmozzi, premiato come miglior cucina creativa dell'anno. Nella motivazione la guida esalta la creatività e il certosino lavoro di ricerca di Alessandro Gilmozzi perennemente alla caccia dei profumi del bosco: erbe spontanee, fiori, licheni, muschio, resine, cortecce degli alberi. Il profumo del bosco si respira appena varcata la soglia dell'antico mulino (del Seicento) trasformato in tempio dell'"haute cuisine". Più che un percorso culinario è una passeggiata nel bosco che regala emozioni piatto dopo piatto. Tra le ricette simbolo: la cagliata dolce con betulla caramellata e cannella, il risotto Acquerello con polvere di pigna, l'uovo di montagna, il Gilbach Gin sferico, la tartare di capretto da latte, la guancia di cervo brasata, il gallo forcello, il gelato di panna alla corteccia impreziosito da crumble ai profumi del sottobosco. En plein del Trentino anche nella sezione riservata alle trattorie. L'Award 2019 come miglior trattoria di Alpe Adria è stato assegnato all'Osteria Storica Morelli di Canezza di Pergine all'imbocco della Valle dei Mocheni. Un'osteria 'storica' di nome e di fatto - si legge nella motivazione - dove il pane fatto fatto in casa sa di pane, le pietanze hanno il gusto della genuinità e i vini sono proposti a prezzi onesti. Fiorenzo Varesco e la moglie Antonella sono i numi tutelari di un angolo di paradiso ancora incontaminato con le sue tradizioni, la sua cultura, la sua cucina. Una cucina ruspante: dai funghi alle erbe spontanee, dagli insaccati ai formaggi, dalle carni al pesce d'acqua dolce. Sempre nella sezione ristoranti e trattorie, oltre ai ristoranti trentini premiati dalla Michelin e ai locali recensiti nelle precedenti edizioni della guida (30 in totale), quest'anno tra le new entry troviamo i ristoranti roveretani 'Novecento' dell'Hotel Rovereto e la Taverna del Comandante, in Valle del Chiese l'Aurora di Cimego e, novità assoluta, per la prima volta la guida premia una pizzeria: 'Da Albert', la pizzeria gourmet di via Verdi a Trento. Premio meritatissimo. Il Trentino ha completato l'exploit con la conquista dell'Oscar 2019 assegnato al miglior prodotto tipico di Alpe Adria: il Lingotto delle Dolomiti dell'azienda Trota Oro della famiglia Leonardi di Preore. Un prodotto artigianale unico

nel suo genere: una trota affumicata con legno di faggio e marinata nel brandy Divino Pojer&Sandri. Tra i prodotti tipici trentini la guida 'Best Gourmet of Alpe Adria' segnala anche la farina bianca (una novità) di Storo, gli oli 46° Parallelo dell'Agraria di Riva, l'Olio Cru Origini Casaliva denocciolato sempre di **Riva del Garda** e la pasta bio monograno Felicetti senatore Cappelli (Predazzo). Non meno importante e ricco di soddisfazioni per il Trentino il capitolo riservato ai vini. L'Award 2019 come miglior bollicina metodo classico è stato assegnato al Ferrari Riserva Lunelli 2009. Uno Chardonnay in purezza, avvolgente, complesso, elegante - si legge nella motivazione - che racconta la storia della famiglia Lunelli, famiglia che ha fatto conoscere il metodo classico italiano nel mondo. Sul podio, tra i 90 best wines, troviamo altre sette etichette trentine: Madame Martis Brut Riserva 2007, Balter Brut blanc de blanc, la Nosiola Sole Alto di Marco Donati, la Cuvée Sotsàs 2016 di Maso Cantanghel, il Marzemino Husar De Tarczal, il San Leonardo 2004 dei marchesi Guerrieri Gonzaga, il Gropello 2016 della Cantina Lasterosse di Pietro Pancheri (Romallo). La guida, edita da Maurizio Potocnik con la collaborazione di un team di giornalisti internazionali, ha recensito oltre 400 tra ristoranti, trattorie, osterie, locande, konobe di Alpe Adria, 90 best wines meritevoli di figurare nell'Olimpo, 70 prodotti d'autore, 20 hotel Relax& Gourmet.

## Tenno, al via da domani il concorso «Succo d'oliva»

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/arco/tenno-al-via-da-domani-il-concorso-succo-d-oliva-1.1883620>



Tenno, al via da domani il concorso «Succo d'oliva» TENNO. Sono già aperte le iscrizioni all'undicesima edizione del concorso "Succo d'oliva", organizzato dal Comitato culturale Cologna-Gavazzo-Foci e dal Consorzio di tutela dei prodotti agricoli del... Tags tenno olio concorso 22 gennaio 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail TENNO. Sono già aperte le iscrizioni all'undicesima edizione del concorso "Succo d'oliva", organizzato dal Comitato culturale Cologna-Gavazzo-Foci e dal Consorzio di tutela dei prodotti agricoli del Tennesse, destinato ai piccoli produttori olivicoli di Tenno, della piana del Basso Sarca, della Valle dei Laghi, di Santa Massenza, di Avio, Ala e Isera, nonché agli appassionati dell'olio del Trentino. La manifestazione, in programma da domani al 26 gennaio presso le ex scuole di Cologna, ha lo scopo di confrontare i vari oli di oliva prodotti sul territorio regionale attraverso un'analisi chimica eseguita dai tecnici dell'Agraria di Riva d e attraverso un Panel Test (denominazione usata oggi per determinare la qualità organolettica dell'olio attraverso una serie di descrittori che si riferiscono al colore, ai profumi e ad altri parametri), per poi informare, divulgare e far conoscere l'alta qualità dell'olio extravergine di oliva del territorio, e le sue proprietà alimentari. Due le linee di olio a concorso: olio fruttato intenso e leggero. La premiazione è prevista per sabato 26 gennaio, alle 17.30. Il programma comprende anche altri appuntamenti: mercoledì 23 gennaio, alle 20.30, si terrà il laboratorio di Erna Santoni dedicato al pane di molche (non è necessario iscriversi) e verranno aperte la mostra fotografica e l'esposizione dei "Sottoprodotti del frantoio" dell'Agraria di Riva, mentre venerdì 25 gennaio, alle 20.30, Giorgio Cristofolletti parlerà del "Succo d'oliva: il nostro oro verde", con il coinvolgimento diretto del pubblico. Sabato 26 gennaio, alle 15, verrà data lettura delle "Origini dei Casaliva", con l'esperto Franco Michelotti della Fondazione Mach e, a seguire, è in programma la relazione "Indagine genetica sulla varietà Casaliva nell'Alto Garda Trentino" tenuta da Stella Grando della FEM. Poi assaggi guidati per il pubblico di alcuni oli partecipanti al concorso, prima della premiazione dei migliori cinque oli per ogni categoria e del rinfresco con prodotti locali. Per partecipare e per informazioni: 3487361902 (Luigino Pasini). (s.bass.) Tags tenno olio concorso 22 gennaio 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail