

# RASSEGNA WEB

AGOSTO 2020

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

## Aipo d'Argento batte il Covid I vincitori della 17° edizione. Premio ex aequo nonostante...

LINK: <https://www.cronacadiverona.com/aipo-dargento-batte-il-covid/>



Aipo d'Argento batte il Covid I vincitori della 17° edizione. Premio ex aequo nonostante la seconda e la terza verifica Di Cronaca di Verona - 3 Agosto 2020 Facebook Twitter Google+ Pinterest WhatsApp Nonostante i pesanti impedimenti imposti dal coronavirus, dopo che in giugno erano stati annunciati i vincitori del 17° Aipo d'Argento, nella splendida cornice di Villa Sigurtà a Valeggio, sono stati consegnati i riconoscimenti del Concorso Oleario Internazionale. Evento che anche per questa edizione ha avuto il patrocinio dal Ministero italiano delle Politiche Agricole e Forestali, della Regione Veneto, oltre che dal supporto del Gruppo Editoriale de 'L'Informatore Agrario', della Perialisi spa di Jesi e della Cattolica Assicurazioni spa di Verona. Albino Pezzini, presidente del comitato organizzatore del concorso e presidente dell'Aipo, ha ricordato quanto sia stata travagliata

questa competizione. "Del lavoro compiuto siamo orgogliosi e di ciò dobbiamo essere grati a tutti il personale impegnato e che ha saputo superare con intelligenza i condizionamenti, interni e esterni dell'imprevedibile pandemia Covid-19. Ostacoli che, tra l'altro, ci hanno permesso di mettere a punto un'attività di promozione degli oli partecipanti che, utilizzando i social network più affermati, non solo completa quanto già svolto a seguito delle passate edizioni ma anche si sviluppare il percorso più stimolante dell'abbinamento olio EVOO-CIBO. Grazie alla collaborazione con la signora Roberta Ruggeri, maestra di cucina e componente di panel internazionali di valutazione degli oli, le future edizioni del Concorso avranno un più incisivo strumento di valorizzazione delle produzioni olearie di qualità". Al termine dell'attenta verifica voluta

dal capo panel e dalla Commissione Tecnica della competizione, l'AIPO D'ARGENTO 2020 è stato assegnato a: Categoria Biologico - Fruttato Leggero: Frantoio Valnogaredo sas di Barbiero Filippo & C., Cinto Euganeo (PD) con l'etichetta, EVO Biologico; Categoria Biologico - Fruttato Medio: **Agraria Riva del Garda** sca, **Riva del Garda** (TN) con l'etichetta, 46° Parallelo Bio. Ex aequo: Az. Agr. Pietrasca di Russo Antonio, Suvereto (LI) con l'etichetta: Malizia di Tosca. Oli Evo Aromatizzati E' sempre più interessante il confronto tra i produttori di Oli Evo Aromatizzati. Categoria EVO Aromatizzato - Agrumi: Malga Sociale Monte Asolone soc. coop. agr., Pove del Grappa (VI), con l'etichetta: Malga Sociale Monte Asolone Aromatizzato Limone. Categoria Evo Aromatizzato - Vegetale: Sa Mola srls, Escolca (SU), con l'etichetta: Sa Mola EVO al Lentischio. Anche per

questa edizione, è stata registrata una nutrita e altamente qualificata partecipazione di aziende. Dopo una laboriosa attività di selezione e accurata valutazione dei campioni proposti, il panel di assaggio ha definito la seguente classifica. Premio Speciale EVOO TOP WINNERS 2020 Fruttato Leggero: Fattoria Ambrosio di Massimo Valentino Ambrosio, Castelnuovo Cilento (SA), con l'etichetta: Alfa. Fruttato Medio: Amerigo Quattrococchi, Alatri (FR), con l'etichetta: Superbo. Fruttato Intenso: Amerigo Quattrococchi, Alatri (FR), con l'etichetta: Olivastro.

## CONSORZIO OPERA OLEI: ATTIVO IL NUOVO SHOP ON LINE

LINK: <https://www.oliovinopeperoncino.it/consorzio-opera-olei-attivo-il-nuovo-shop-on-line/>



CONSORZIO OPERA OLEI: ATTIVO IL NUOVO SHOP ON LINE Una buona notizia per tutti gli appassionati di olio EVO di qualità. E' possibile acquistare on line i prodotti del Consorzio Opera Olei in diversi formati e riceverli comodamente al proprio indirizzo. By Piera Genta On Ago 3, 2020 Il Consorzio Opera Olei riunisce gli oli EVO monovarietali di sei tra i migliori produttori in Italia, rappresentativi di altrettante regioni: L'Ottobratico (Olearia San Giorgio - Calabria), 46° Parallelo (**Agraria Riva del Garda** - Trentino), Primo (Frantoi Cutrera - Sicilia), Il Sincero (Azienda **Agraria Viola** - Umbria), Villa Magra Grand Cru (Frantoio Franci - Toscana), Coratina (Mimì - Puglia). Sei realtà regionali diverse per storia e cultura, unite dalla stessa passione e dalla costante ricerca di quell'equilibrio tra tradizione e innovazione capace di dare vita a prodotti unici e di altissima qualità: ciascuno olio viene prodotto rigorosamente con

olive autoctone ed estratto esclusivamente da olive verdi per preservarne i polifenoli e la vitamina E, e salvaguardarne le proprietà nutraceutiche. Acquistare un set di prodotti del Consorzio Opera Olei vuol dire fare un vero e proprio viaggio nei sapori e nei sentori dell'Italia dell'olio. Sul sito di opera olei ([www.operaolei.it](http://www.operaolei.it)), nella sezione Shop, è disponibile l'elegante Cofanetto Opera Olei, ideale per un regalo, che contiene 6 bottiglie da 100 ml di olio extravergine d'oliva monovarietale, ordinate per intensità, oltre a due utili pieghevoli che suggeriscono gli abbinamenti degli oli in cucina e le caratteristiche dei diversi prodotti. Inoltre il set completo di bottiglie, senza la confezione regalo, è acquistabile anche nel formato da 250 ml che in quello da 500 ml e nella versione Biologica da 500 ml. Un'ottima opportunità per fare un omaggio prezioso e originale o per l'uso domestico. Fonte: Ufficio stampa

# Consorzio Opera Olei: attivo l'e-commerce

Ago 4, 2020



Il Consorzio Opera Olei riunisce gli oli EVO monovarietali di sei tra i migliori produttori in Italia, rappresentativi di altrettante regioni: L'Ottobratico (Olearia San Giorgio – Calabria), 46° Parallelo (Agraria Riva del Garda – Trentino), Primo (Frantoi Cutrera – Sicilia), Il Sincero (Azienda Agraria Viola – Umbria), Villa Magra GrandCru (Frantoio Franci – Toscana), Coratina (Mimì – Puglia). Sei realtà regionali diverse per storia e cultura, unite dalla stessa passione e dalla costante ricerca di quell'equilibrio tra tradizione e innovazione capace di dare vita a prodotti unici e di altissima qualità: ciascuno olio viene prodotto rigorosamente con olive autoctone ed estratto esclusivamente da olive verdi per preservarne i polifenoli e la vitamina E, e salvaguardarne le proprietà nutraceutiche.

Acquistare un set di prodotti del Consorzio Opera Olei vuol dire fare un vero e proprio viaggio nei sapori e nei sentori dell'Italia dell'olio. Sul sito di opera olei ([www.operaolei.it](http://www.operaolei.it)), nella sezione Shop, è disponibile l'elegante Cofanetto Opera Olei, ideale per un regalo, che contiene 6 bottiglie da 100 ml di olio extravergine d'oliva monovarietale, ordinate per intensità, oltre a due utili pieghevoli che suggeriscono gli abbinamenti degli oli in cucina e le caratteristiche dei diversi prodotti.

## DALLE AZIENDE

MixerPlanet è un network di Fiera Milano Media.  
**Fiera Milano Media SpA** Piazzale Carlo Magno 1 20149 Milano  
Sede operativa e amministrativa S.S. del Sempione 28 20017 Rho (Milano)  
Registro Imprese, C.F. e P.I. 08067990153 CCIAA 1201667 Socio unico Fiera Milano SpA.

[Contatti](#)

[Privacy](#)

Copyright 2018 - Tutti i diritti riservati

Società del gruppo

## Il Consorzio Opera Olei ha attivato lo shop online

LINK: <https://www.horecanews.it/il-consorzio-opera-olei-ha-attivato-lo-shop-online/>



Il Consorzio Opera Olei ha attivato lo shop online Redazione 2 - 6 Agosto 2020 Una buona notizia per tutti gli appassionati di olio EVO di qualità. Da oggi è possibile acquistare on line i prodotti del Consorzio Opera Olei in diversi formati e riceverli comodamente al proprio indirizzo. Il Consorzio Opera Olei riunisce gli oli EVO monovarietali di sei tra i migliori produttori in Italia, rappresentativi di altrettante regioni: L'Ottobratico (Olearia San Giorgio - Calabria), 46° Parallelo (**Agraria Riva** del Garda - Trentino), Primo (Frantoi Cutrera - Sicilia), Il Sincero (Azienda **Agraria Viola** - Umbria), Villa Magra Grand Cru (Frantoio Franci - Toscana), Coratina (Mimì - Puglia). Sei realtà regionali diverse per storia e cultura, unite dalla stessa passione e dalla costante ricerca di un equilibrio fra tradizione e innovazione capace di dare vita a prodotti unici e di altissima qualità: ciascuno olio viene prodotto rigorosamente con olive

autoctone ed estratto esclusivamente da olive verdi per preservarne i polifenoli e la vitamina E, e salvaguardarne le proprietà nutraceutiche. Acquistare un set di prodotti del Consorzio Opera Olei vuol dire fare un vero e proprio viaggio nei sapori e nei sentori dell'Italia dell'olio. Sul sito di opera olei ([www.operaolei.it](http://www.operaolei.it)), nella sezione Shop, è disponibile l'elegante Cofanetto Opera Olei, ideale per un regalo, che contiene 6 bottiglie da 100 ml di olio extravergine d'oliva monovarietale, ordinate per intensità, oltre a due utili pieghevoli che suggeriscono gli abbinamenti degli oli in cucina e le caratteristiche dei diversi prodotti. Inoltre il set completo di bottiglie, senza la confezione regalo, è acquistabile anche nel formato da 250 ml che in quello da 500 ml e nella versione Biologica da 500 ml. Un'ottima opportunità per fare un omaggio prezioso e originale o per l'uso domestico. 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\*

## BYBLOS, L'ARTE IN HOTEL

LINK: <https://www.jamesmagazine.it/rooms/byblos-larte-hotel/>



Mimmo Rotella Oppure "Love", opera del 1995 di Robert Indiana, che con le sue poesie scultoree, impiega immagini audaci, semplici, iconiche, ma anche numeri e parole brevi; "Beautiful love Demetza", farfalle e vernice su tela del 2008 di Damien Hirst, noto per una serie di opere contraddittorie e provocanti, con animali imbalsamati, immersi in formaldeide; senza dimenticare "One multicoloured Marilyn" di Andy Warhol, figura predominante della Pop art; o "Marilyn", di Mimmo Rotella, realizzata nel '63 intervenendo sulle pagine pubblicitarie delle riviste con strappi e solventi, riducendole allo stadio di impronta o cancellandole; o la celeberrima e provocatoria "Merda d'artista" di Piero Manzoni, realizzata nel '61 in soli 90 esemplari e poi ancora Marc Quinn, Jim Dine, Sol Lewit,

Lucio Fontana. La hall è un tuffo totalizzante nell'arte, con opere di Beatriz Millar e Anish Kapoor, insieme a sale, salette, corridoi, arredate con installazioni interattive e opere che rappresentano una piccola rivoluzione nel concetto di hotel luxury e diventano un'esplosione di colore e armonia, stimolando un'efficace e proficua introspezione, mentre ad ogni passo si scopre un'opera di pregio realizzata da Takashi Murakami, Mimmo Paladino, Arnaldo Pomodoro, Mimmo Rotella, Cindy Sherman, Tom Wesselmann. All'esterno uno stupendo giardino all'italiana e un parco di 20.000 metri quadrati, una piscina, le vasche Jacuzzi, la spa e a pochi passi dall'ingresso il Peter's Bar, con un'opera in acciaio e metallo realizzata nel 2002 dall'artista Anish Kapoor, dove fare la conoscenza del bar manager Diego Baietta. Tanto mestiere e creatività forgiati nei locali notturni di Bardolino e del lago di

Garda e in seguito al Park hotel Laurin di Bolzano, sotto l'autorevole guida di Antonio Della Croce, che nel 2006 fruttano il podio più alto al concorso internazionale "Angelo Zola". Un'esperienza a tutto tondo che nel 2016 lo porta al Peters' Bar di Corrubio in qualità di bar manager e si riverbera in una drink list densa di proposte per tutti i palati. Da non perdere il Moonwalk Cocktail, con Grand Marnier Cuvée de Centenaire, Grapefruit Bitter - Orange Essence, champagne; e il Villa Negroni, con liquore delle Sirene, Vieux Pineau de Charente Rosé, Tanqueray N° Ten Gin, Citron essence. Di grande effetto il ristorante gourmet, posto in quelle che erano le stalle padronali, grazie a un riuscito restauro che coniuga linee moderne e rimandi alla storicità degli ambienti. E' il regno dello chef Mattia Bianchi, originario di Pedemonte (Vicenza), che dopo la scuola alberghiera a Bardolino e le esperienze

formanti accanto a Bruno Barbieri all'Arquade di Villa del Quar, non ha avuto timore di trasferirsi a Londra per confrontarsi con gli chef della city, ricoprendo l'incarico di sous chef al ristorante "Cecconi's" di Myfair, dove ha portato con cotechino e lenticchie tipici veneti e ha potuto cucinare per personaggi famosi come Bruce Willis, Kevin Costner, Brad Pitt e Catherine Zeta Jones. Una cucina piacevole e golosa, pulita, essenziale, materica, che introduce a un'esperienza gastronomica non comune, dove la padronanza delle tecniche e il lavoro sugli ingredienti è fonte di grande capacità espressiva. Due i Degustazione: Territorio che esplora con leggerezza e profondità i capisaldi della cucina veronese, andando a scegliere e valorizzare ingredienti non noti della tradizione e L'emozione, in una rilettura dei piatti simbolo della tradizione regionale italiana.

Gnocchi di Fioreta di malga  
Si comincia con la fragrante focaccia di grani antichi ad alta idratazione, i grissini di canapa con olio evo del Frantoio di **Riva** del Garda, quelli al Parmigiano con olio Laudemio e il pane a tripla lievitazione con grani antichi macinati a pietra,

sale di Cervia e burro di Bettelmatt. Tra gli starter, la Chips di gambero, maionese e lime; il Cioccolatino con ripieno di barracuda e caviale; la Tartelletta al carbone vegetale con crema di pinoli e cavolfiore in agrodolce; la Sfera al Parmigiano, finferli e paprika. L'Amouse bouche con dadolata di seppia scottata alla spuma di zenzero e lime. Per proseguire con gli Gnocchi di Fioreta di malga (l'affioramento della ricotta) cotti al vapore, con limone, olio all'erba cipollina, tartare di scampi glassati al foie gras; il sontuoso Risotto in bianco al pomodoro, petali di rosa, agrumi, stracciatella, pomodori confit, calendula e basilico; imperdibile il Tortello di corte veronese, con selezione di carni e interiora di faraona, coniglio, pollo; la Trota in saor tradizionale e grano antico, pescata all'amo nei fiumi trentini, lavorata con aceto bianco, pinoli, capperi, uvetta e servita con tartufo estivo del Monte Baldo. Il Galletto padovano al carbone, crema di mandorle, fegatini all'aglio nero e peperone in romesco, un antico ripieno a base di pan grattato, frutta secca, peperone. Tenerissimo e di grande concentrazione l'Agnello di Brogna (Verona) cotto al BBQ, carote, dragoncello,

mirtilli selvatici e involtino di quinto quarto. Di grande equilibrio e piacevolezza la Coulis al lampone, con gelato alla fava tonka e mandorle e la Pesca di Verona scioppata, coulis di lamponi, gelato alla vaniglia e chips alle mandorle. Mentre la colazione mediterranea prevede piatti da ordinare alla carta come le uova in diverse modalità, salumi, formaggi tipici, salmone, pancake, porridge e a buffet le marmellate, la frutta fresca, i muffin, le crostate home made. Sotto di un piano la cantina, con tanta Italia, Francia e annate delle principali regioni del vino. Particolarmente attento e cordiale il servizio, con personale ben preparato nella narrazione del piatto e degli ingredienti.

## Vendemmia 2020, inizia anche l'Agraria Riva del Garda

LINK: <https://www.ladigetto.it/economia/agricoltura/102064-vendemmia-2020,-inizia-anche-l%E2%80%99Agraria-riva-del-garda.html>

Home | Economia | Agricoltura | Vendemmia 2020, inizia anche l'Agraria Riva del Garda Vendemmia 2020, inizia anche l'Agraria Riva del Garda 21/08/2020

Le notizie che arrivano dai vigneti sono rassicuranti: l'idratazione dei terreni è buona, l'uva in salute > Giovedì ha avuto inizio la stagione viticola 2020. I soci viticoltori dell'Agraria Riva del Garda si sono messi al lavoro tra i filari, iniziando con la raccolta delle basi spumante e del pinot grigio. Le notizie che arrivano dai vigneti sono rassicuranti: l'idratazione dei terreni è buona, l'uva in salute. «Di più non potremmo chiedere - si dice all'Agraria, - se non che le precipitazioni si mantengano a livelli accettabili e che le escursioni termiche si susseguano in maniera regolare. «Da questa annata ci aspettiamo raccolte di qualità, soprattutto dalle uve della linea Le Selezioni, i nostri vini di punta, sempre più apprezzati da stampa e gourmet, ai quali tra qualche mese si affiancherà Brezza Riva Riserva (per le bottiglie immerse nel Lago di Garda invece dovrai aspettare un po' di più).» «Adesso dobbiamo

scappare, l'uva ci aspetta in area conferimento.» © Riproduzione riservata

## Vendemmia 2020, inizia anche l'Agraria Riva del Garda

LINK: <https://www.ladigetto.it/economia/agricoltura/102064-vendemmia-2020%2C-inizia-anche-l%E2%80%99Agraria-riva-del-garda.html>



Vendemmia 2020, inizia anche l'Agraria Riva del Garda 21/08/2020 Le notizie che arrivano dai vigneti sono rassicuranti: l'idratazione dei terreni è buona, l'uva in salute > Giovedì ha avuto inizio la stagione viticola 2020. I soci viticoltori dell'Agraria Riva del Garda si sono messi al lavoro tra i filari, iniziando con la raccolta delle basi spumante e del pinot grigio. Le notizie che arrivano dai vigneti sono rassicuranti: l'idratazione dei terreni è buona, l'uva in salute. «Di più non potremmo chiedere - si dice all'Agraria, - se non che le precipitazioni si mantengano a livelli accettabili e che le escursioni termiche si susseguano in maniera regolare. «Da questa annata ci aspettiamo raccolte di qualità, soprattutto dalle uve della linea Le Selezioni, i nostri vini di punta, sempre più apprezzati da stampa e gourmet, ai quali tra qualche mese si affiancherà Brezza Riva Riserva (per le

bottiglie immerse nel Lago di Garda invece dovrai aspettare un po' di più).» «Adesso dobbiamo scappare, l'uva ci aspetta in area conferimento.» © Riproduzione riservata