



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 29 febbraio 2016

Rovereto 29 febbraio 2016



<http://www.newsfood.com/agraria-riva-del-garda-dial-s-r-l-erika-eis-s-r-l-premiati-a-expo-riva-hotel/>

Agraria Riva del Garda – Dial s.r.l. – Erika Eis s.r.l. premiati a Expo Riva Hotel

Premiati per gli stand allestiti in fiera che trasmettono un'immagine ecosostenibile



febbraio 01, 2016

Inserisci un commento



RIVA DEL GARDA FIERECONGRESSI PREMIA GLI ESPOSITORI
"ECOSOSTENIBILI" A EXPO RIVA HOTEL

<http://www.newsfood.com/agraria-riva-del-garda-dial-s-r-l-erika-eis-s-r-l-premiati-a-expo-riva-hotel/>



Agraria Riva del Garda, Dial s.r.l. ed Erika Eis s.r.l. ricevono una targa per gli stand allestiti in fiera che trasmettono un'immagine ecosostenibile

Riva del Garda, 1 febbraio 2016. Expo Riva Hotel è giunta alla 40^a edizione, ma già dalla scorsa ha lanciato un progetto legato alla sostenibilità ambientale dedicato alla realizzazione e gestione degli stand fieristici. Stand che le aziende espositrici si sono impegnate ad allestire rispettando alcuni, semplici canoni di sostenibilità legati agli eventi.



<http://www.newsfood.com/agraria-riva-del-garda-dial-s-r-l-erika-eis-s-r-l-premiati-a-expo-riva-hotel/>

Riva Fierecongressi, certificato UNI ISO 20121:2013 è molto attenta alle "buone pratiche" per l'allestimento e la gestione degli stand, in particolare ai trasporti, ai materiali utilizzati per la loro realizzazione, ai consumi, alla gestione dei rifiuti, ecc. Per questo, grazie al responsabile tecnico della nostra azienda Gianni Simonelli è nato il concorso "allestimento sostenibile". Questa seconda edizione ha visto premiata Agraria Riva del Garda, Società Cooperativa con 35 punti davanti a Dial s.r.l. di Pergine Valsugana con 32 e, infine, Erika Eis s.r.l. di Fivè con 23 punti.



Il premio è stato consegnato da Gianni Simonelli nelle mani del direttore di Agraria Riva Massimo Fia, al responsabile di Dial Marcello Rosa, e al titolare di Erika Eis Luciano degli Esposti nel corso di una breve quanto applaudita, e significativa cerimonia nell'area espositiva sostenibile di Expo Riva Hotel. L'appuntamento ha visto presenti funzionari della Comunità di Valle Alto Garda e Ledro, vari responsabili di Fierecongressi e il geometra rivano Stefano Castagnera, progettista di ben due degli stand premiati, Agraria ed Erika Eis.

La tabella di calcolo del punteggio (da 1 a 10) relativo ai parametri di allestimento e gestione stand prevedeva diversi "oggetti" da valutare, tra i quali il pavimento, le pannellature, i mobili, l'impianto elettrico e la relativa illuminazione, i corrieri e trasporti utilizzati, le lavorazioni, le certificazioni aziendali in possesso dei singoli e, infine, l'intera "immagine" eco sostenibile d'assieme trasmessa al pubblico in visita.

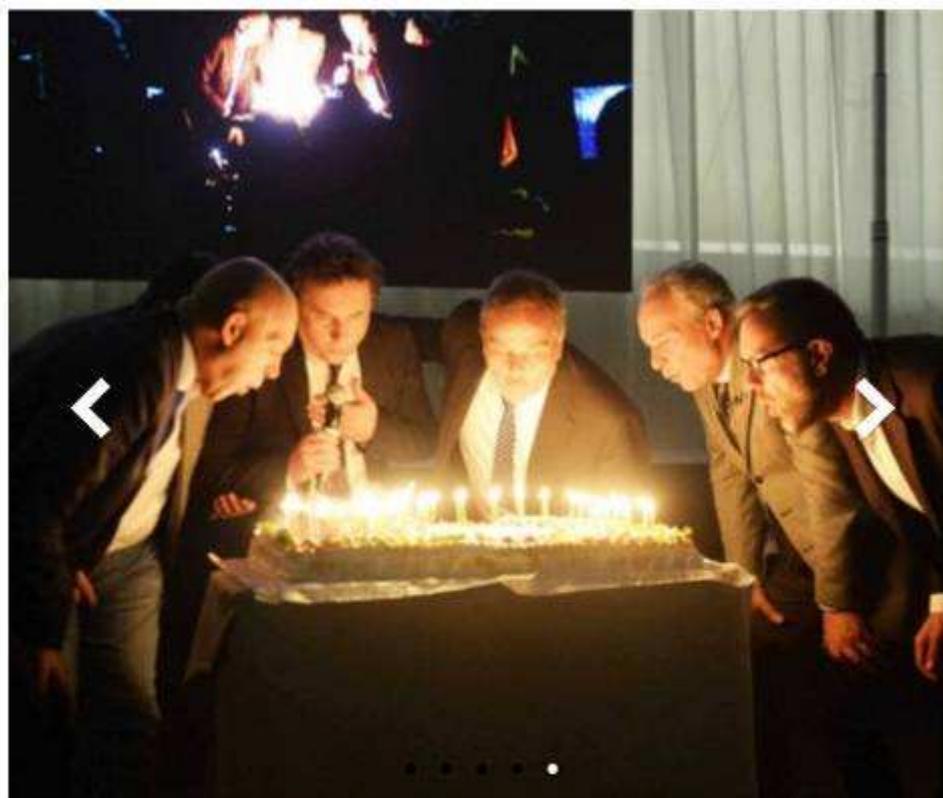
Il concorso si ripeterà nel 2017 in occasione della 41^a edizione della fiera.

<http://www.gazzettadellevalli.it/eventi/expo-riva-hotel-serata-di-gala-celebrazione-del-40-anniversario-e-premiazioni-oggi-il-gran-finale-photogallery-76150/>

Expo Riva Hotel: serata di gala, celebrazione del 40° anniversario e premiazioni. Oggi il gran finale. Photogallery

mercoledì, 3 febbraio 2016

Riva del Garda – Riconoscimenti, celebrazione del 40° anniversario e pubblico delle grandi occasioni a Expo Riva Hotel, giunta alla 40^a edizione. Si è tenuta, in un Palameeting allestito a salone delle feste con oltre 800 partecipanti tra espositori, sostenitori e amici, la serata di gala della 40^a edizione di Expo Riva Hotel *(Nella foto alcuni momenti della serata)* .



<http://www.gazzettadellevalli.it/eventi/expo-riva-hotel-serata-di-gala-celebrazione-del-40-anniversario-e-premiazioni-oggi-il-gran-finale-photo-gallery-76150/>

Presenti oltre alle autorità, alle istituzioni ed alle associazioni di categoria, tutti coloro che hanno fatto la storia di queste manifestazioni, a partire dai presidenti che negli anni si sono susseguiti ai vertici della società. Una serata fatta di buon cibo e di piacevole intrattenimento; i due principali valori contenuti nella parola "Ospitalità". ma già dalla scorsa ha lanciato un progetto legato alla sostenibilità ambientale dedicato alla realizzazione e gestione degli stand fieristici.

Stand che le aziende espositrici si sono impegnate ad allestire rispettando alcuni, semplici canoni di sostenibilità legati agli eventi. È stato proprio il tema dell'Ospitalità quello messo in scena da una sapiente regia. Sul palcoscenico si sono susseguiti attori che, in una narrazione iniziata da un viaggiatore del '700 per arrivare ad un turista del terzo millennio, hanno scritto ai loro cari – chi con carta e calamaio chi con un moderno tablet – raccontando il loro soggiorno nel nostro territorio. Un soggiorno che, da Mozart ai giorni nostri, ha sempre avuto nel suo DNA l'imprinting dell'accoglienza.

Altro impeccabile regista alla guida dell'imponente macchina organizzativa è stato lo Chef trentino Rinaldo Dalsasso che, attraverso il Dipartimento della conoscenza della Provincia di Trento ha coordinato tutte le sette Scuole Alberghiere del Trentino. Oltre 200 fra allievi di cucina, sala e ricevimento, seguiti passo passo dai loro docenti, hanno dato vita ad un indimenticabile galà le cui aspettative sono state ampiamente rispettate: vedere all'opera una moltitudine di ragazzi che rappresentano i professionisti di domani fa ben sperare per tutto il comparto dell'accoglienza.

Il grazie di Riva del Garda Fierecongressi va ai Direttori dei Centri di Formazione Professionale Enaip di Riva del Garda, Ossana, Tesero, Primiero, Tione, al Direttore dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero Rovereto Levico Terme e, naturalmente, a Rinaldo Dalsasso.

<http://www.gazzettadellevalli.it/eventi/expo-riva-hotel-serata-di-gala-celebrazione-del-40-anniversario-e-premiazioni-oggi-il-gran-finale-photo-gallery-76150/>

C'è stato tempo anche per premiare alcune delle ditte più fedeli ad Expo Riva Hotel. Primo fra tutti MENU' con le sue 40 edizioni ed altre 11 Aziende che hanno superato le 30 fiere: Bauer, Casa del Bambù, Distillezia Marzadro, Four Stars, Greci, Jolly Garden Arredamenti, Pregis, Rodella, Torrefazione Omkafè Wegher, Winterhalter.

ALLESTIMENTO SOSTENIBILE

Riva Fierecongressi, certificato UNI ISO 20121:2013 è molto attenta alle "buone pratiche" per l'allestimento e la gestione degli stand, in particolare ai trasporti, ai materiali utilizzati per la loro realizzazione, ai consumi, per finire alla gestione dei rifiuti. Per questo, grazie al responsabile tecnico della nostra azienda Gianni Simonelli è nato il concorso "allestimento sostenibile". Questa seconda edizione ha visto premiata Agraria Riva del Garda, Società Cooperativa con 35 punti davanti a Dial s.r.l. di Pergine Valsugana con 32 e, infine, Erika Eis s.r.l. di Fivè con 23 punti.

Il premio è stato consegnato da Gianni Simonelli nelle mani del direttore di Agraria Riva Massimo Fia, al responsabile di Dial Marcello Rosa, e al titolare di Erika Eis Luciano degli Esposti nel corso di una breve quanto applaudita, e significativa cerimonia nell'area espositiva sostenibile di Expo Riva Hotel. L'appuntamento ha visto presenti funzionari della Comunità di Valle Alto Garda e Ledro, vari responsabili di Fierecongressi e il geometra rivano Stefano Castagnera, progettista di ben due degli stand premiati, Agraria ed Erika Eis.

La tabella di calcolo del punteggio (da 1 a 10) relativo ai parametri di allestimento e gestione stand prevedeva diversi "oggetti" da valutare, tra i quali il pavimento, le pannellature, i mobili, l'impianto elettrico e la relativa illuminazione, i corrieri e trasporti utilizzati, le lavorazioni, le certificazioni aziendali in possesso dei singoli e, infine, l'intera "immagine" eco sostenibile d'insieme trasmessa al pubblico in visita.

Il concorso si ripeterà nel 2017 in occasione della 41^a edizione della fiera.

ULTIMO GIORNO DI APERTURA

Oggi – dalle 10 alle 17 si terrà l'ultimo atto della 40esima edizione di Expo Riva Hotel.

<http://blog.enotourtrento.it/expo-riva-hotel-riva-del-garda-31-gennaio-3-febbraio-2016/>

EXPO RIVA HOTEL Riva del Garda, 31 gennaio-3 febbraio 2016

IN: #STRADAVINOTRENTINO | EXPO RIVA HOTEL

Riva del Garda, dal 31 gennaio al 3 febbraio 2016

dalle 10.00 alle 18.30 (mercoledì fino alle 17.00)

L'appuntamento storico per il settore dell' **hotellerie** e della **ristorazione** è in programma a Riva del Garda **dal 31 gennaio al 3 febbraio 2016**.

Cogli l'occasione per scoprire e degustare una selezione di prodotti enogastronomico del territorio trentino!



Agraria Riva del Garda – Padiglione C3 stand B02

Azienda Agricola Pojer e Sandri – Paiglione B2 stand A45

Birra del Bosco – Padiglione C3 stand F20

Birra Lagorai – Padiglione C3 stand G13

Birrificio Rethia – Padiglione C3 stand F18

Cantina Mori Colli Zugna – Padiglione C3 stand E13

Cantina Rotaliana di Mezzolombardo – Padiglione C3 stand E09

Cavit – Padiglione C3 stand C12

Cisa 2054 – Padiglione B1 stand E10

Distilleria Bertagnolli – Padiglione C3 stand D14

Distilleria Marzadro – Padiglione C3 stand C08 e Padiglione B2 stand A45

Endrizzi – Padiglione B2 stand D06

Gaierhof e Maso Poli – Padiglione C3 stand A1

Levico Acque – Padiglione C3 stand A03

Mezzacorona – Padiglione C3 stand C04

Teddy Bier – Padiglione C3 stand G19

Vivallis – Padiglione C3 stand A03

Villa Corniole – Padiglione B2 stand D06

<http://ricerca.gelocal.it/trentinocorrierealp/archivio/trentinocorrierealp/2016/02/03/trento-succo-d-oliva-a-faustini-e-toniatti-41.html?ref=search>

Succo d'Oliva a Faustini e Toniatti

TENNO Ha riscosso un grande successo di adesioni l'ottava edizione del "Concorso Succo d'Oliva" (nella foto la premiazione), organizzato dal Comitato Culturale Cologna-Gavazzo-Foci e dal Consorzio di Tutela Prodotti Agricoli del Tennesse, con la collaborazione del Comune di Tenno, dell'Agraria di Riva, della Comunità di Valle Alto Garda e Ledro e della Provincia. 108 i piccoli produttori olivicoli partecipanti, in rappresentanza di tutte le zone del Trentino dedite alla coltivazione dell'olivo e alla produzione dell'olio. Tenno, Riva, Arco, Nago-Torbole, Dro, Drena, la Valle dei Laghi, Santa Massenza, Isera, Avio e Ala, "un numero molto al di sopra delle aspettative", ha dichiarato Virginio Benini, presidente del Comitato Culturale. Il concorso si è concluso lo scorso sabato, con una cerimonia presso la casa della comunità di Cologna, alla presenza del vicesindaco di Tenno, Giuliano Marocchi, dell'assessore all'agricoltura, Ivo Stanga, del consigliere Stefano Bonora e del presidente dell'Agraria, Giorgio Planchestainer. La giuria, composta da sette assaggiatori, attraverso il "panel test" (assaggio e analisi di colore, profumo e viscosità dell'olio) ha stabilito le qualità organolettiche dei vari campioni pervenuti, decretando i vincitori. I primi classificati sono stati Marzia Faustini e Gino Toniatti, rispettivamente per le categorie "olio fruttato leggero" e "olio fruttato intenso". A tutti è stato consegnato un attestato, con il risultato del test chimico ed organolettico ottenuto. La manifestazione si propone ogni anno anche di confrontare i vari oli prodotti nel territorio, con l'intento di divulgare la conoscenza del prodotto e delle sue proprietà alimentari. (s.bass.)

<http://www.trentinowine.info/2016/02/broccolo-di-torbole-la-cena/>

BROCCOLO DI TORBOLE: LA CENA CON SLOW FOOD

👤 Cosimo Piovasco di Rondò 🗨️ 0 📅 4 febbraio 2016



Trentino Wine ha condiviso l'evento di Slow Food
Vallagarina Alto Garda.

Publicato da Tiziano Bianchi (?) · 14 minuti fa · 🌐

#territoriocheresiste



11

Cena finale del Progetto "Broccolo ...

Gio 20:00 · Hotel Piccolo Mondo · Nago Torb...

Alessandro Armani e Mario M M Moscato part...

★ Mi interessa

Giovedì 11 febbraio 2016 la Condotta Slow Food Vallagarina Alto Garda organizza presso il Ristorante dell'Hotel "Piccolo Mondo" di Torbole sul Garda, alle ore 20.00, la serata conclusiva della seconda edizione del progetto "Broccolo di Torbole in tavola".

Un'iniziativa rivolta a soci, simpatizzanti ed accompagnatori, torbolani e non, che vedrà la partecipazione dei produttori del presidio del Broccolo di Torbole e dei ristoratori che hanno aderito all'iniziativa.

Il menù della cena sarà il seguente:

<http://www.trentinowine.info/2016/02/broccolo-di-torbole-la-cena/>

Crostini con mousse di broccoli e paté di olive dell'Alto Garda

Broccolo di Torbole "del mio orto" su carpaccio di "Carne Salada" con olio d'oliva del Garda

Ravioli fatti in casa con il ripieno del broccolo di Torbole al burro e salvia

Salmerino del Sarca con i broccoli gratinati al forno

Semifreddo al verde del broccolo di Torbole

L'olio sarà l'extra vergine dop dell'**Agraria di Riva del Garda**

I vini della Cantina d'Isera

Entrambi i prodotti saranno spiegati da esperti del settore.

Il costo del menù è di € 25 per i soci Slow Food e di € 30 per i non soci.

Prenotazione entro il 9 febbraio.

Per info & prenotazioni scrivete a: slowfood.vallagarinaltogarda@gmail.it

Oppure:

Mario Moscato – 3286817747 – marmos.mm@libero.it

Alessandro Armani – 3284318086 –
alessandroarmani@hotmail.com

Ilenia Morandi – 3398876037 – info@gardamio.com

<http://trova-eventi.it/nago-torbole-cena-finale-del-progetto-broccolo-di-torbole-a/>



Nago Torbole: Cena finale del Progetto “Broccolo di Torbole a tavola” 2.0

11 febbraio 2016 presso Hotel Piccolo Mondo a Nago Torbole.

Giovedì 11 febbraio 2016 la Condotta Slow Food Vallagarina Alto Garda organizza presso il Ristorante dell'Hotel “Piccolo Mondo” di **Torbole sul Garda**, alle ore 20.00, la serata conclusiva della seconda edizione del **progetto “Broccolo di Torbole in tavola”**.

Un'iniziativa rivolta a soci, simpatizzanti ed accompagnatori, torbolani e non, che vedrà la partecipazione dei produttori del presidio del **Broccolo di Torbole e dei ristoratori che hanno aderito all'iniziativa**.

Il menù della cena sarà il seguente:

Crostini con mousse di broccoli e paté di olive dell'Alto Garda

Broccolo di Torbole “del mio orto” su carpaccio di “Carne Salada” con olio d'oliva del Garda

Ravioli fatti in casa con il ripieno del **broccolo di Torbole al burro e salvia**

<http://trova-eventi.it/nago-torbole-cena-finale-del-progetto-broccolo-di-torbole-a/>

Salmerino del Sarca con i broccoli gratinati al forno

Semifreddo al verde del **broccolo di Torbole**

L'olio sarà l'extra vergine dop dell'**Agraria di Riva del Garda**

I vini della Cantina d'Isera

Entrambi i prodotti saranno spiegati da esperti del settore.

Il costo del menù è di € 25 per i soci Slow Food e di € 30 per i non soci.

Prenotazione entro il 9 febbraio.

Per info & prenotazioni scrivete a: slowfood.vallagarinaltogarda@gmail.it

Oppure:

Mario Moscato – 3286817747 – marmos.mm@libero.it

Alessandro Armani – 3284318086 – alessandroarmani@hotmail.com

Ilenia Morandi – 3398876037 – info@gardamio.co

Visualizza Cena finale del Progetto “Broccolo di Torbole a ta... su Evensi

Indirizzo: **108, v. Matteotti, Nago Torbole**



<http://www.vitanovawellnesshotel.it/hotel-pacchetti/wellness-hotel-ladinia/>



WELLNESS HOTEL LADINIA

Telefono: +39 0462 764201

Email: info@hotelladinia.com

Sito Web: <http://www.hotelladinia.com>

Mappa Street Percorso

Wellness Hotel Ladinia ****

327



NEWS



M.Assaggi una pausa di benessere e gusto

Posted On FEBBRAIO-5-2016 in [HOMEPAGE](#)

Prendete un'eccellenza del Trentino, l'Olio EVO di **Agraria Riva del Garda**, una brillante foodblogger, Elena Tonolli, un illustre chef, Isidoro Consolini e u...



Ski Family in Trentino

Posted On GENNAIO-13-2016 in [HOMEPAGE](#)

Grazie all'abbonamento "Ski Family in Trentino" le famiglie potranno trascorrere momenti sereni e divertenti sulle piste da sci di 7 comprensori sciistici...

<http://www.vitanovawellnesshotel.it/hotel-pacchetti/wellness-hotel-ladina/>



M.ASSAGGI UNA PAUSA DI BENESSERE E GUSTO

FEB
5

[BENESSERE](#) | [BLOG](#) | [GUSTO](#) | [BLOG](#) | [HOMEPAGE](#) | [TERRITORIO](#) | [BLOG](#) | [Tutti](#)

Prendete un'eccellenza del Trentino, l'Olio EVO di **Agraria Riva del Garda**, una brillante foodblogger, **Elena Tonolli**, un illustre chef, **Isidoro Consolini** e un'energica massaggiatrice **Elisabeth Gelmetti**. Metteteli tutti insieme in un contesto unico, **La Corte del Gusto nell'Agraria di Riva del Garda**, un vero "Luogo del Benessere", e otterrete **m.assaggi**, un format originale che **declina il benessere dal piatto alla pelle**.



Guidati da Elena Tonolli abbiamo degustato le creazioni culinarie dello **chef Isidoro Consolini**: un tripudio di colori e sapori. Prodotti semplici del territorio del **Garda Trentino** trasformati da Chef Isidoro in piccole opere d'arte impreziosite dal nettare del Garda, l'olio extravergine d'oliva dell'estremo nord.

Grazie ai consigli dello chef e ai suggerimenti della massaggiatrice abbiamo provato il piacere dell'**olio extravergine d'oliva nel piatto e sulla pelle** attraverso una degustazione sensoriale pensata per coccolare mente e corpo. Alle portate, create per esaltare l'olio extravergine d'oliva **46°Parallelo di Agraria Riva del Garda**, si sono alternati auto-massaggi con lo stesso olio.

<http://www.vitanovawellnesshotel.it/hotel-pacchetti/wellness-hotel-ladina/>



Sapevate che oltre il 46° parallelo non si produce olio extravergine? Ecco perché **Agraria Riva del Garda** ha ideato la **Linea 46° Parallelo** che sottolinea la collocazione più a nord, a livello mondiale, a tradizione olivicola. Esprime tutte le caratteristiche legate al territorio di provenienza "estrema", frutto degli ulivi tra i più a nord d'Europa, che crescono nei pressi del 46° parallelo, appunto: un'oasi mediterranea nel cuore delle Alpi.

Elisabeth insegnandoci le **tecniche di automaggaggio** ci spiega come questo prezioso prodotto sia un ingrediente TOP nella cosmesi naturale e grazie ad alcuni semplici accorgimenti e i giusti oli essenziali scopriamo come sia veramente semplice **regalarsi attimi di piacere naturale**. Basterà emulsionare poche gocce l'olio EVO con qualche goccia d'acqua per ottenere un ottimo rimedio naturale.

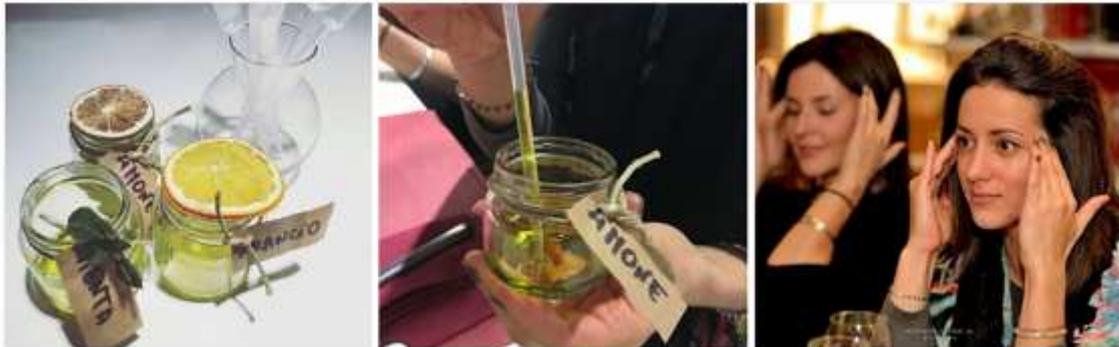


Durante la serata abbiamo sperimentato tre **oli essenziali** di arancio, limone e menta, e di seguito vi lasciamo la spiegazione delle proprietà di questi oli così potete anche voi provare quanto è piacevole **automassaggiarsi con questi prodotti naturali**.

- L'olio essenziale di **arancio** ha un'azione rilassante sulla muscolatura ed è quindi indicato in caso tensione muscolare, in quanto aiuta a superare la stanchezza e lo stress. Levigante e ringiovanente contrasta la formazione di rughe e smagliature, e aiuta a combattere gli inestetismi della cellulite.

<http://www.vitanovawellnesshotel.it/hotel-pacchetti/wellness-hotel-ladina/>

- L'olio essenziale di **limone** ha potere calmante, sulla psiche e sul sistema nervoso ed è tonificante del sistema circolatorio: stimola infatti la circolazione linfatica e venosa, rafforza i vasi sanguigni e fluidifica il sangue. Purificante - se utilizzato qualche goccia nella preparazione di maschere è utile in caso di acne, pelle grassa e impura.
- L'olio essenziale di **menta** ha un effetto rinfrescante e rigenerante sulla psiche. Viene efficacemente impiegato per favorire la concentrazione, svolge inoltre un'azione tonificante, utile in caso di affaticamento psico-fisico e problemi dovuti a stati di stress. È inoltre un antinfiammatorio: se massaggiato localmente è utile per tutti i tipi di mal di testa. Ottimo anche per dare sollievo alle tensioni cervicali, dolori mestruali, in caso di distorsioni, dolori muscolari e reumatismi in quanto esercita un'azione analgesica e antireumatica.



M.massaggi è stata una vera pausa di benessere... provatela anche voi, rimarrete stupiti dalla straordinaria sensazione di benessere.

Crediti fotografici BeautyFood-Elena Tonolly e Alessandro Galvagni ph.

ATTACHMENTS



SHARE NOW





<http://www.icarco.gov.it/>



Scuola Primaria di Bolognano



Progetto "Bimboil"... alla scoperta dell'olio e dei suoi segreti!

📅 Pubblicato: 06 Febbraio 2016

👁 Visite: 10



Gli alunni delle classi seconde A e B della Scuola primaria di Romarzollo hanno partecipato ad una serie di uscite e attività didattiche previste dal Progetto "Bimboil" che hanno loro permesso di scoprire tutti i segreti del ciclo di produzione dell'olio d'oliva... e non solo! Accompagnati dagli insegnanti Alessandra, Luigina, Maurizio, Monica e Paolo, i bambini e le bambine hanno dapprima assistito alla raccolta delle olive effettuata con tecniche antiche e moderne avvenuta nell'olivaia arcense sopra la scuola di Romarzollo, poi hanno seguito il momento della spremitura al frantoio Bertamini e a quello modernissimo dell'**Agraria di Riva** dove hanno avuto modo di assaggiare...

➔ [Leggi tutto...](#)

Progetto "Bimboil"... alla scoperta dell'olio e dei suoi segreti!

📅 Pubblicato: 06 Febbraio 2016

👁 Visite: 10



Gli alunni delle classi seconde A e B della Scuola primaria di Romarzollo hanno partecipato ad una serie di uscite e attività didattiche previste dal Progetto "Bimboil" che hanno loro permesso di scoprire tutti i segreti del ciclo di produzione dell'olio d'oliva... e non solo! Accompagnati dagli insegnanti Alessandra, Luigina, Maurizio, Monica e Paolo, i bambini e le bambine hanno dapprima assistito alla raccolta delle olive effettuata con tecniche antiche e moderne avvenuta nell'olivaia arcense sopra la scuola di Romarzollo, poi hanno seguito il momento della spremitura al frantoio Bertamini e a quello modernissimo dell'**Agraria di Riva** dove hanno avuto modo di assaggiare vari tipi di olio per gustare e riconoscere le caratteristiche principali che rendono il nostro olio unico nel suo genere. Dulcis in fundo l'apprezzata sfornata a scuola del pan di molche, interamente realizzato dagli alunni. Gli insegnanti ringraziano tutte le persone che hanno collaborato al progetto organizzato in

collaborazione con l'Amministrazione comunale, in modo particolare il consigliere Roberto Zampiccoli, per la disponibilità e la competenza.

<http://it.paperblog.com/broccolo-di-torbole-la-cena-con-slow-food-3150374/>

Broccolo di torbole: la cena con slow food

Da [Trentinowine](#)



Trentino Wine ha condiviso l'evento di Slow Food Vallagarina Alto Garda.

Publicato da Tiziano Bianchi (?) · 14 minuti fa · 🌐

#territoriocheresiste



11
FEB

Cena finale del Progetto "Broccolo ...

Gio 20:00 - Hotel Piccolo Mondo - Nago Torb...

Alessandro Armani e Mario M M Moscato part...

★ Mi interessa

Giovedì 11 febbraio 2016 la Condotta Slow Food Vallagarina Alto Garda organizza presso il Ristorante dell'Hotel "Piccolo Mondo" di Torbole sul Garda, alle ore 20.00, la serata conclusiva della seconda edizione del progetto "Broccolo di Torbole in tavola".

Un'iniziativa rivolta a soci, simpatizzanti ed accompagnatori, torbolani e non, che vedrà la partecipazione dei produttori del presidio del Broccolo di Torbole e dei ristoratori che hanno aderito all'iniziativa.

<http://it.paperblog.com/broccolo-di-torbole-la-cena-con-slow-food-3150374/>

Il menù della cena sarà il seguente:

Crostini con mousse di broccoli e paté di olive dell'Alto Garda

Broccolo di Torbole "del mio orto" su carpaccio di "Carne Salada" con olio d'oliva del Garda

Ravioli fatti in casa con il ripieno del broccolo di Torbole al burro e salvia

Salmerino del Sarca con i broccoli gratinati al forno

Semifreddo al verde del broccolo di Torbole

L'olio sarà l'extra vergine dop dell'Agraria di Riva del Garda

I vini della Cantina d'Isera

Entrambi i prodotti saranno spiegati da esperti del settore.

Il costo del menù è di € 25 per i soci Slow Food e di € 30 per i non soci.

Prenotazione entro il 9 febbraio.

Per info & prenotazioni scrivete a:
slowfood.vallagarinaltogarda@gmail.it

<http://it.paperblog.com/broccolo-di-torbole-la-cena-con-slow-food-3150374/>

Oppure:

Mario Moscato - 3286817747 - marmos.mm@libero.it

Alessandro Armani - 3284318086 -
alessandroarmani@hotmail.com

Ilenia Morandi - 3398876037 - info@gardamio.com



Viktoriya Litvinchuk

B&W Photographer. Social Media Influencer. Follow & contact me for excellent photo emotions. Trento, Italy.
<http://www.vuance.it>

2,381 seguaci 650 persone seguite 2,168 post



Viktoriya Litvinchuk
2016-02-07

Stefano Baroni dell'Agraria Riva del Garda #m_assaggi #olioextravergine #GardaTrentino #instagarda #gourmet #healthy #healthyfood #natural #assag

Normal

1 70



Viktoriya Litvinchuk
2016-02-07

L'olio extravergine d'oliva #46parallelo di @agririva miscelato agli olii essenziali della bioprofumeria #21grammi per #M_Assaggi è una

Normal

5 60

Uliva Gis, l'innovazione tecnologica al servizio degli ulivi secolari

OOM

 4 shares  0 tweet 

Uliva Gis è un progetto di studio coordinato da Agraria Riva del Garda a supporto dell'olivicoltura Alto Gardesana. Venerdì 26 febbraio, dalle 9.00 alle 13 l'incontro, presso il Centro Congressi Riva del Garda.

Moderatore: Enzo Gambin, direttore di AIPO OP (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) - Verona

Introduzioni

Giorgio Planchenstainer, presidente di Agraria Riva del Garda e del Consorzio miglioramento fondiario per l'olivo di Riva del Garda

Albino Pezzini, presidente di AIPO OP (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) - Verona

Interventi

Inquadramento dell'olivicoltura Alto Gardesana

P. A. Franco Michelotti - CTT Unità viticoltura Fondazione E. Mach

L'importanza della gestione della risorsa acqua

Dott. Giambattista Toller - CTT Unità Sistema Informativo Geografico Fondazione E. Mach

<http://www.oliofficina.it/saperi/inoltre/uliva-gis-l-innovazione-tecnologica-al-servizio-degli-ulivi-secolari.htm>

ULIVA GIS NELLE SUE COMPONENTI

Studio pedologico delle olivaie

Dott. Giacomo Sartori - Agronomo specializzato nello studio del terreno

Piattaforma integrata Uliva Gis

Dott. Steno Fontanari - MPA Solutions

Caratterizzazione orografica e bioclimatica delle olivaie

Dott. Roberto Zorer - Dipartimento Biodiversità ed ecologia molecolare, Piattaforma Gis e Telerilevamento Fondazione E. Mach

Sperimentazioni in olivaia nell'ambito del progetto

Dott. Stefano Pedò - CTT Unità viticoltura Fondazione E. Mach

INTERVENTO CONCLUSIVO

La qualità dell'olio extravergine e le variabili ambientali: esperienze di zonazione in Toscana e Sardegna

Dott. Agr. Claudio Cantini - Tecnologo Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree IVALSA



OlioOfficina 23 ore fa · Milano · 

Mi piace

L'innovazione tecnologica al servizio degli ulivi secolari nell'alto Garda

oliofficina
MAGAZINE

Uliva Gis, l'innovazione tecnologica al servizio degli ulivi secolari :: OlioOfficina Magazine

Uliva Gis è un progetto di studio coordinato da Agraria Riva del Garda a supporto dell'olivicoltura...

OLIOFFICINA.IT

L'innovazione tecnologica al servizio degli ulivi secolari

22.02.2016

Uliva Gis è un progetto di studio coordinato da Agraria Riva del Garda a supporto dell'olivicoltura Alto Gardesana.

Venerdì 26 febbraio, dalle 9.00 alle 13 l'incontro, presso il Centro Congressi Riva del Garda.

Moderatore: Enzo Gambin, direttore di AIPO OP (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) - Verona

Introduzioni

Giorgio Planchenstainer, presidente di Agraria Riva del Garda e del Consorzio miglioramento fondiario per l'olivo di Riva del Garda

Albino Pezzini, presidente di AIPO OP (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) - Verona

Interventi

Inquadramento dell'olivicoltura Alto Gardesana

P. A. Franco Michelotti - CTT Unità viticoltura Fondazione E. Mach

L'importanza della gestione della risorsa acqua

Dott. Giambattista Toller - CTT Unità Sistema Informativo Geografico Fondazione E. Mach

ULIVA GIS NELLE SUE COMPONENTI

Studio pedologico delle olivaie

Dott. Giacomo Sartori - Agronomo specializzato nello studio del terreno

Piattaforma integrata Uliva Gis

Dott. Steno Fontanari - MPA Solutions

Caratterizzazione orografica e bioclimatica delle olivaie

Dott. Roberto Zorer - Dipartimento Biodiversità ed ecologia molecolare, Piattaforma Gis e Telerilevamento Fondazione E. Mach

Sperimentazioni in olivaia nell'ambito del progetto

Dott. Stefano Pedò - CTT Unità viticoltura Fondazione E. Mach

INTERVENTO CONCLUSIVO

*La qualità dell'olio extravergine e le variabili ambientali:
esperienze di zonazione in Toscana e Sardegna*

Dott. Agr. Claudio Cantini - Tecnologo Consiglio

Nazionale delle Ricerche - Istituto per la Valorizzazione del
Legno e delle Specie Arboree IVALSA



INVITO



Venerdì 26 febbraio 2016 Centro Congressi
9.00-13.00 Riva del Garda



Uliva Gis, progetto di studio coordinato da **Agraria Riva del Garda** a supporto dell'olivicultura Alto Gardesana

Moderatore:
Enzo Gardin – Direttore di AIPO OP (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) – Verona

Intervengono:
Giorgio Pierchevstainer – Presidente di Agraria Riva del Garda
e del Consorzio miglioramento fondiario per l'olivo di Riva del Garda
Introduzione

Albino Pezzini – Presidente di AIPO CP (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) – Verona
Introduzione

P. A. Franco Michelotti – CTT Unità viticoltura Fondazione E. Mach
Inquadramento dell'olivicultura Alto Gardesana

Dott. Giambattista Toller – CTT Unità Sistema Informativo Geografico
Fondazione E. Mach
L'importanza della gestione della risorsa acqua

ULIVA GIS NELLE SUE COMPONENTI

Dott. Giacomo Sartori – Agronomo specializzato nello studio del terreno
Studio pedologico delle ulivete

Dott. Steno Fontanari – MPA Solutions
Piattaforma integrata Ulivo GIS

Dott. Roberto Zorzi – Dipartimento Biodiversità ed ecologia molecolare
Piattaforma GIS e Telerilevamento Fondazione E. Mach
Caratterizzazione geografica e biochimica delle ulivete

Dott. Stefano Pediti – CTT Unità viticoltura Fondazione E. Mach
Sperimentazioni in ulivete nell'ambito del progetto

INTERVENTO CONCLUSIVO

Dott. Agr. Claudio Carini – Tecnologo Consiglio Nazionale delle Ricerche –
Istituto per la Vinificazione del Legno e delle Specie Arboree IVALSA
La qualità dell'olio extravergine e le variabili ambientali: esperienze di zonazione
in Toscana e Sardegna

Seguirà rinfresco

in collaborazione con



Hohe Qualität bei Südtiroler Olivenölen



Verkostung in Kurtatsch

Foto: Marco Parisi

Kurtatsch - In Südtirol werden nicht nur hervorragende Weine, sondern seit kurzem auch sehr gute Olivenöle produziert. Auf der 1. Südtiroler Olivenölverkostung gestern Abend in Kurtatsch wurden sechs Öle heimischer Produzenten verkostet. Überrascht hat nicht nur die Qualität der Öle „made in Südtirol“, sondern auch das große Publikumsinteresse.

Mit 50 Teilnehmern hatten die Veranstalter, die Bauernbund-Ortsgruppe Kurtatsch mit Obmann Otto Pomella an der Spitze, gerechnet. Gekommen sind dann aber über 100 Besucher, die sich die 1. Verkostung von Südtiroler Olivenöl nicht entgehen lassen wollten. Sechs Öle von den heimischen Produzenten Pepi Nestl aus Dorf Tirol, Petra Seppi aus Kaltern, Alois Lageder aus Margreid, Josephus Mayr aus Bozen, der Projektgruppe „Kurtatscher Olivenöl“ und dem Landesweingut Laimburg sowie zum Vergleich, ein

<http://www.suedtirolnews.it/d/artikel/2016/02/18/suedtirol-produziert-hervorragendes-olivenoel.html#.VswgYtlvcy4>

hochwertiges Öl der Erzeugergenossenschaft Agririva aus Riva del Garda, konnten verkostet werden. Und obwohl die heimischen Produzenten erst seit wenigen Jahren Öl produzieren, haben alle Olivenöle Publikum wie Verkoster überzeugt. „Ein gutes Olivenöl muss nach frisch geschnittenem Gras riechen, im Mund müssen Schärfe und Bitterkeit im Gleichgewicht sein. Das ist bei allen diesen Südtiroler Ölen der Fall“, erklärte der geprüfte Olivenölverkoster und Direktor der Erzeugerorganisation Agririva Massimo Fia. Während der Verkostung erklärte er nicht nur die Verkostungstechniken, sondern räumte auch mit einigen weit verbreiteten Meinungen über Olivenöl auf. So sei gerade die Bitterkeit ein wichtiges Qualitätsmerkmal: Sie kommt von den Polyphenolen, die besonders gesund sind.

Kein Qualitätsmerkmal sei hingegen die Farbe des Öls. „Je nach der Sorte, Farbe und Reife der verwendeten Oliven können Öle gelb- oder grünlicher sein.“ Das maschinell gepresste „Olivenöl extra vergine“ eigne sich zudem sehr gut zum Braten und Frittieren.

„Wird Hobby bleiben“

Trotz der hohen Qualität und des großen Interesses der Konsumenten am einheimischen Olivenöl, wird die Olivenölproduktion für die allermeisten Produzenten nicht mehr als ein Hobby bleiben, ist SBB-Ortsobmann Otto Pomella überzeugt. „Der Ertrag aus den Oliven ist, etwa im Vergleich zum Weinbau, zu gering, um den Weinreben Konkurrenz zu machen. Für den einen oder anderen Produzenten könnten die Olivenproduktion zu einem kleinen Zuerwerb werden.“ Was den Anbau betrifft, ist der Olivenbaum nicht besonders anspruchsvoll. „Lediglich der Baumschnitt ist etwas aufwändig, für einen Obstbauer aber kein Problem. Aufzupassen ist auf die Olivenfruchtfliege, die sich mit natürlichen Maßnahmen gut bekämpfen lässt.“ Der größte Aufwand ist die Ernte, da die Oliven mit der Hand gepflückt werden müssen.

Projekt „Kurtatscher Olivenöl“

Die Handpflücke ist auch eine der Auflagen des Projektes „Kurtatscher Olivenöl“, das 2009 von der Bauernbund-Ortsgruppe Kurtatsch ins Leben gerufen wurde. Die Idee dazu hatte der frühere Tourismusvereins-Direktor Pepi Bonora. 2015 haben 115 Produzenten ihre Oliven nach Kurtatsch geliefert. „Die meisten Produzenten besitzen nur eine Handvoll Bäume. Der größte Produzent hat uns 100 kg Oliven geliefert, der kleinste gerade einmal

<http://www.suedtirolnews.it/d/artikel/2016/02/18/suedtirol-produziert-hervorragendes-olivenoel.html#.VswgYtIvcy4>

einige hundert Gramm“, erklärte Pomella. Nach der mechanischen **Pressung in Riva del Garda** bekommen die Produzenten ihr Öl zurück. Einige Liter des flüssigen Goldes werden zu Weihnachten von der SBB-Ortsgruppe gegen eine Spende abgegeben. In den nächsten Jahren erwartet sich Pomella, sofern die Witterung mitspielt, einen Anstieg der Anlieferung, da in den letzten Jahren vermehrt Bäume gepflanzt worden sind. Mehr als eine Nische wird die Olivenölproduktion aber nie werden. Interessantes Detail am Rande: Die Olivenölproduktion ist in Südtirol nicht neu. Bereits im Mittelalter gab es im Unterland Olivenbäume, die in der Folge verschwunden sind. Nun lebt der Olivenanbau neu auf – auch Dank der rührigen Kurtatscher SBB-Ortsgruppe. Mehr Infos über das „Kurtatscher Olivenöl“ gibt es unter www.facebook.com/kurtatscherolivenoel.

WAS BISHER BERICHTET WURDE (18.02.2016)

Über 100 Olivenbauern gibt es in Südtirol: Die Produzenten von Meran bis Salurn liefern ihre Ernte nach Kurtatsch. Dort werden sie gesammelt und nach Riva ins Trentino gebracht, wo sie zu Olivenöl gepresst werden.

Laut Otto Pomella, dem Obmann der Kellerei Kurtatsch stimmt die Qualität.

Heute findet in der Kellerei Kurtatsch eine Verkostung Südtiroler Olivenöle statt. Die Veranstaltung beginnt um 19.00 Uhr im Kulturhaus von Kurtatsch.

Von: @lu/mk

<https://www.stol.it/Artikel/Wirtschaft/Lokal/Auf-einen-Schluck-Olivenoel-und-mehr>

Auf einen Schluck Olivenöl und mehr

Ihr eigenes Olivenöl ist ihnen heilig, den Bauern aus Kurtatsch und (nennen wir es) Umgebung. An und für sich produzieren sie es nur im kleinen Stil und nur für sich selbst. Aber: Am Donnerstagabend luden sie zur ersten Olivenölverkostung im Land. Und damit scheint der Ehrgeiz der Bauern noch nicht zu enden - im Gegenteil.



Diskutieren
Versenden
Drucken

73

Empfehlen

Teilen

Südtirol Online: Wie kommt man dazu, Olivenöl zu produzieren?

Otto Pomella, Kurtatscher Ortsobmann im Südtiroler Bauernbund: Nun. Olivenbäume hat es bei uns hier immer schon gegeben, an Enden und Ecken von Weinbergen. Die Idee zur jetzigen Ölproduktion ist eigentlich gut 15 Jahre alt und stammt von Peppi Bonora, damals Direktor des Tourismusvereins. Seit 2009 wird nun über die "Aktion Kurtascher Olivenöl" produziert ([STOL hat berichtet](#)).

G+1 0

STOL: Die Produktion von Olivenöl ist in der Gegend allerdings nicht neu...

Stimmt. Im Mittelalter wurde hier Olivenöl produziert, um 1600 aber aufgegeben - aufgrund einer kleinen Eiszeit. So erwähnte Marx Sittich von Wolkenstein in seiner „Landesbeschreibung“, dass die Olivenbäume der Gegend nur mehr alle paar Jahre tragen. In der Hinsicht kann man heute von einer Wiederaufnahme der Tätigkeit sprechen.

<https://www.stol.it/Artikel/Wirtschaft/Lokal/Auf-einen-Schluck-Olivenoel-und-mehr>

STOL: Und wie funktioniert das Ganze dann - immerhin gib es keine Olivenplantagen bei uns?

Anlagen als solche gibt es nicht. Wir sind über 100 Produzenten - von Salurn bis Meran. Diese haben oft ein bis zwei Bäume, der mit den meisten hat 15. Die Oliven werden händisch gepflückt und zu uns nach Kurtatsch geliefert. Wir bringen sie dann zum Pressen an den Gardasee. Bei Agririva kann jedermann ab 200 Kilogramm sein eigenes Öl pressen lassen und bezahlt nach gebrachtem Gewicht.



Die Oliven werden von Hand gepflückt. - Foto: Pomella

STOL: Und was passiert dann mit dem „Kurtatscher Öl“?

Dreiviertel des Öls geht an die Produzenten zurück, ein Viertel behält die Ortsgruppe zurück, um die Verarbeitung und dergleichen zu bezahlen, sowie für eine Spendenaktion zu Weihnachten (2015 gingen dadurch 860 Euro an den Bäuerlichen Notstandsfonds). Das heißt, jeder bekommt je nach eingebrachtem Anteil sein Öl und muss nichts dafür zahlen.

STOL: Wie viel Öl schaut bei der Aktion heraus?

Im letzten Jahr haben wir rund 3200 Kilogramm Oliven zum Pressen gebracht. Bei einer Ausbeute von ca. 12 Prozent kommen wir auf rund 380 Kilo Öl. Der größte Produzent erhält dabei 100 Kilo. Ich habe zwei Bäume, die tragen. Da schauen 10 Liter heraus.

<https://www.stol.it/Artikel/Wirtschaft/Lokal/Auf-einen-Schluck-Olivenoel-und-mehr>



Die Ausbeute: Die Oliven werden an den Gardasee zum Pressen gebracht.

STOL: Und wann ist das Öl dann speisefertig?

Nach dem Pflücken müssen die Oliven schnell verarbeitet werden. Vier von uns bringen sie zum Pressen und kommen am selben Abend mit dem Öl retour. Dann lassen wir es gut einen Monat stehen, damit sich die Trübe absetzen kann – und füllen es anschließend in kleine Flaschen. Mitte Dezember – zeitig zum Weihnachtsschmaus und eventuell als Geschenk ist das Öl dann einsetzbar.

STOL: Warum gibt es jetzt die erste Olivenölverkostung?

Tja, es gibt allerhand Weinverkostungen, von Blauburgundertagen bis Weinkost. Warum also sollte nicht auch Olivenöl verkostet werden?! Es dient auch dazu, um aufzuzeigen, dass bei uns Oliven wachsen und wir Öl haben. Touristisch ist das ein gutes Zeichen für ein mediterranes Klima.

STOL: Olivenöl als Vermarktungsstrategie: Was haben Sie noch alles im Sinn - etwa auch Olivenöl-Tage?

So in der Richtung. Eine Olivenwoche ist schon angedacht. Idee ist, dass die Gastronomie in Kurtatsch das Öl dabei für verschiedene Gerichte einsetzt.

<https://www.stol.it/Artikel/Wirtschaft/Lokal/Auf-einen-Schluck-Olivenoel-und-mehr>

STOL: Und wie steht es mit einer Zertifizierung oder einer Etikette?

Offiziell verkaufen dürfen wir das Öl nicht, aber privat darf jeder bis zu 200 Kilo haben. Wir haben auch keine offizielle Etikette in dem Sinn – und dürfen das Öl nicht als extravergine ausgeben, obwohl wir die Richtlinien alle erfüllen würden. Dazu müssten wir das Öl analysieren, es müsste von einer Verkostungskommission geprüft werden. Aber wir brauchen die Zertifizierung nicht. Den Produzenten ist ihr Öl heilig und die Leute merken auch so, dass es gut ist.



Das Öl wird in kleine Flaschen abgefüllt und geht an die Olivenproduzenten zurück. - Foto: Pomella

Interview: Petra Kerschbaumer

Ultimi 7gg

29-02-2016

29-02-2016
27-02-2016
26-02-2016
25-02-2016
24-02-2016



TCA TRENTINO TV - TG Tca-Trentino Tv Lunedì 29/02/2016

Il 5 e 6 marzo a Trento Fiere "La Casolarà"



Rai 3 TGR Trentino - tgr trentino Lunedì 29/02/2016

L'olio dell'Alto Adige

27-02-2016



TCA TRENTINO TV - TG Tca-Trentino Tv Sabato 27/02/2016

Agraria di Riva del Garda presenta Uliva Gis



Rai 3 TGR Trentino - tgr trentino Sabato 27/02/2016

Garda, gli ulivi a portata di click

26-02-2016



TCA TRENTINO TV - TG Tca-Trentino Tv Venerdì 26/02/2016

Latte, la PAT chiede un fondo per aiutare gli allevatori

http://rassegna.cooperazionetrentina.it/pieces_customer_nojs/item/2148

Oggi Oggi e ieri Ultimi 7gg Archivio Ricerca Logout

TCA TRENTINO TV - TG Tca-Trentino Tv

Sabato 27/02/2016 (durata 12:02:06 AM)

Lunedì 29/02/2016

Agraria di Riva del Garda presenta Ulliva Gis

Versioni scaricabili

[Estratto - FLV](#)
[Estratto - FLV](#)
[Estratto - FLV](#)





<http://www.kellerei-kurtatsch.it/en/deutsch-nacht-der-roten-juwelen/>



RED JEWELS NIGHT

Anstutz Freienfeld

2016.03.18 at 7 pm

The winery Kurtatsch presents his exclusive red wines from the current vintage

-Art Exhibition by Andy Geier

-Gourmet specialties from South Tyrol

-Olives specialties from Agririva

-Degustation of chocolate from Finest Chocolate Manufactures A. Rubner

Entry: 20.-Euro

You can share this story by using your
social accounts:



CANTINA KURTATSCH



OPENING HOURS

Monday - Friday
8.30-12.30 / 14.00-18.00
Saturday
6.00 / 12.30 / 14.30 / 17.20
Sunday
closed

CONTACTS

Cantina Kurtatsch
Agric. Coop. Comp.
Ph. +39 / 0471 / 889.115
Fax +39 / 0471 / 880.005
info@kellerei-kurtatsch.it
VAT n. 00122150212

DOCUMENTS

AWARDS LIST
MEDIA PRESS
DOCUMENTS