

# RASSEGNA WEB

APRILE 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

## Tre Foglie 2021. I migliori oli del Garda

LINK: <https://www.gamberorosso.it/notizie/tre-foglie-2021-i-migliori-oli-del-garda/>

Tre Foglie 2021. I migliori oli del Garda 2 Apr. 2021, 11:59 | a cura di Indra Galbo Proseguono le anticipazioni ufficiali degli extravergini premiati con le Tre Foglie sulla guida Oli d'Italia 2021, giunta all'undicesima edizione. Vediamo com'è andata in Lombardia, Veneto e Trentino. La campagna olearia 2020 Un'annata di pieno recupero rispetto alla precedente, che ci aveva presentato dati disastrosi, con punte di eccellenza qualitativa alle quali questo areale ci ha abituato ormai da molto tempo. Le produzioni delle regioni che si affacciano sul lago di Garda ormai regalano degli standard qualitativi di alto livello con oli sempre fedeli alle tante specificità territoriali e alle varietà di olive che le rappresentano. Lombardia Si inserisce nel felice contesto produttivo di questa annata del Centro-Nord Italia. Una produzione piccolissima che, dopo la difficilissima annata 2019/2020, si è riscattata con un incremento del 150%, raggiungendo così le 300 tonnellate. La regione oggi conta circa una ventina di frantoi attivi. Veneto Nell'area del Nord-Est è la regione olivicola più significativa: oltre 5.000 gli

ettari olivetati e circa 40 i frantoi attivi. Il tutto con un trend regionale in crescita grazie ai nuovi impianti messi a dimora negli ultimi anni nelle diverse province. L'ultima campagna olearia, come nel resto dell'areale nord, ha visto una crescita sostanziale della produzione, recuperando così il gap rispetto alla scorsa campagna olearia e attestandosi intorno alle 800 tonnellate, con un incremento del 150%. Trentino I dati sulla raccolta e sulla produzione seguono il trend positivo delle regioni vicine, con un incremento di circa il 150%, per un totale di 224 tonnellate di olio. La catena delle Alpi e il microclima del Garda rendono possibile la produzione di un extravergine di grande qualità anche nella regione più a nord del Belpaese. La Dop Garda dedica a quest'areale una menzione geografica aggiuntiva: il Garda Trentino che si estende per ben 11 comuni nell'Alto Gardesano. Oggi gli ettari olivetati produttivi si aggirano intorno ai 450, con più di 120mila alberi. I premi speciali Miglior Frantoio: Frantoio di Riva - Riva del Garda (TN) Novità dell'anno: Albino Armani - Dolcè (VR) La Stella Una

Stella, come per la guida Vini d'Italia, è il riconoscimento alle aziende che hanno ottenuto Tre Foglie per dieci anni consecutivi. OlioCRU - Riva del Garda (TN) Gli oli premiati con Tre Foglie LOMBARDIA Il Palasso - La rimar Bio | aziendaagricolailpalasso.com Comincioli - Monocultivar Casaliva | comincioli.it La Meridiana - Monocultivar Casa liv a | lameridianaleali.com Casa del Tempo Ritrovato - Monocultivar Casaliva | maripaqueendom.com Figini - Supremo Special Blend | oliosupremo.it Gaiatto - Tondello Dop Laghi Lombardi | oliogaiatto.com VENETO Albino Armani - Dop Garda Orientale | albinoarmani.com Pernigo - Deorum Bio | pernigo.it Monica Vaccarella | Donna Emme Dop Veneto Valpolicella | vaccarellamonica.it Villa Bottona - Dop Garda Orientale | villabottona.it Frantoio di Cornoleda - Green Selection | frantoiodicornoleda.com Casa Zen - Le Negrare Dop Valpolicella Bio | agriturismocasazen.it La Contarina - Monocultivar Grignano | lacontarina.it Montenigo - Monocultivar Grignano Bio | montenigo.it

Olio Fiorita - Olio  
Extravergine di Oliva |  
oliofiorita.com Frantoio  
Bonamini - Santa Giustina |  
oliobonamini.com Paolo  
Bonomelli Boutique Olive  
Farm - TreFórt |  
paolobonomelli.com  
TRENTINO Frantoio di Riva  
- 46° Parallelo Monocultivar  
Casaliva | agririva.it  
Francesco Mandelli -  
Tomanél Monocultivar  
Cipressino | oliomandelli.it  
OlioCRU - Monocultivar  
Casaliva Bio | oliocru.it a  
cura di Indra Galbo Da  
Gambero Rosso Video

## Rubrica. DENTRO LA CUCINA di Stefano Vegliani. Alla scoperta dell'Alto Garda, il paradiso dell'olio di oliva

LINK: <https://www.oaplus.it/food/rubrica-dentro-la-cucina-di-stefano-vegliani-lalto-garda-e-il-paradiso-dellolio-di-oliva/>



Rubrica. DENTRO LA CUCINA di Stefano Vegliani. Alla scoperta dell'Alto Garda, il paradiso dell'olio di oliva Redazione OA plus - 7 Aprile 2021 Di Stefano Vegliani Famoso fin dall'antichità per il suo clima mediterraneo il Lago di Garda sembra fatto apposto per la coltivazione dell'ulivo. Dalla Lombardia, al Veneto al Trentino la produzione di olio extravergine attorno al lago più grande d'Italia negli anni è cresciuta in qualità. L'Alto Garda trentino, poi, vanta un primato speciale: è la zona più settentrionale al mondo dove si produce olio di oliva, proprio grazie a al suo particolare microclima, un prodotto famoso per il suo basso tasso di acidità e per il suo gusto intenso. Il sessantacinque per cento della produzione di olio della area è legato all'**Agraria Riva del Garda** che raccoglie ottanta soci e lavora le olive di circa milleduecento agricoltori locali. In totale il consorzio

controlla ottantacinquemila piante su duecentosettanta ettari per un totale oscillante tra seimila e ottomila cinquecento quintali di olive lavorate. Non sarà un caso se per il 2020 l'**Agraria di Riva del Garda** ha vinto il premio come miglior frantoio dell'anno dalla guida del Gambero Rosso dedicata all'olio di oliva. Un grande riconoscimento per il frantoio, il primo della zona ad avere ricevuto la certificazione Dop (Denominazione di origine protetta) nel 1989 e che produce in biologico dal 2009. Ma le origini si spingono ben più in là nel tempo: il frantoio nasce nel 1965, ma l'**Agraria** comincia (e continua) la sua attività come cantina nel 1957. Dal centro di **Riva**, in comunione con il consorzio agricolo in anni recenti si è spostata in una nuova sede sulla statale verso Arco. ®-2020-Fabio-Staropoli-fotofiore.com Proprio per sottolineare l'eccezionalità dell'olio più settentrionale

del mondo è stato scelto il nome 46° parallelo che si presenta con tre differenti declinazioni: un monocultivar Casaliva, il più pregiato, poi due versioni blend, una biologica e una no, ma comunque frutto di coltivazioni senza uso di pesticidi e concimi chimici. La raccolta è precoce e quasi interamente fatta senza mezzi meccanici. Il top di gamma, però, resta Uliva Millecentoundici: una micro produzione con bottiglie numerate, fatta con olive Casaliva raccolte a mano e frante entro quattro ore dalla raccolta, una rarità che nonostante il prezzo elevato va esaurita velocemente. Imperiale è la cru più vicina alle coste del lago, la composizione è per il 70 per cento con olive Casaliva, con la restante parte di olive Frantoio e una piccola parte di Leccino: si distingue per un gusto lievemente più piccante. Infine 1926 nella versione sia normale che biologica è il blend che raccoglie tutte le olive presenti nella zona.

Dalla lavorazione delle olive l'**Agraria** propone altri prodotti, tra cui spicca Ulidea, una polvere di olive essiccata nata dalla collaborazione con lo chef stellato Alfio Ghezzi: ideale per insaporire insalate, ma anche piatti di pesce. Non possono mancare, naturalmente tanti altri prodotti in cui le olive e l'olio sono padroni, come il classico Paté di olive o Molche, una pasta di Olive integrale frammentate, buona sui crostini, ma anche indicata per la panificazione. La collezione di creme e verdure sott'olio comprende carciofini, cipolline, funghi, peperoni, radicchio, aglio, cicoria, pomodori secchi e la crema di broccolo di Torbole, prodotto presidio slow food. Una selezione di aceti, il miele, la frutta sciroppata, completano la lista dei prodotti a marchio **Agraria**. Ma come dicevamo l'**Agraria** di **Riva** non è solo famosa per il frantoio, nasce infatti come cantina. La zona dell'alto Garda Trentino ha un'antica tradizione vitivinicola. Marzemino, Cabernet, Pinot Nero, Teroldego, Rosso delle Dolomiti, Merlot, Nosiola, Chardonnay. Pinot Grigio, Muller Thurgau, Moscato sono i vini che fanno parte della collazione di **Agraria Riva**. Si parte dalla linea di primo prezzo (sotto i 10 euro a bottiglia)

Apponale, tutti certificati Doc o Igt. La linea Vista lago comprende un Rosso Trentino, Gere, un uvaggio di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, il Lagrain Sasera, il Merlot bio, il Gewurtz Traminer La Prea, lo Chardonnay. ®-2020-Fabio-Staropoli-fotofiore.com- Si arriva infine alle Selezioni con il Pinot Nero e il Rosso delle Dolomiti Maso Lizzone, il Merlot Trentino Crea e lo Chardonnay Loré, tutti premiati dal Gambero Rosso. Chiudono Rena che è un bianco con uve da vendemmia tardiva e il metodo classico pas dosé **Brezza** ottenuto esclusivamente da uve Chardonnay. È l'ultimo nato tra i vini dell'**Agraria** e tra due anni sarà disponibile una piccola partita lasciata a invecchiare sul fondo del lago davanti a **Riva del Garda**. E dove c'è vino c'è anche Grappa: Nosiola, Chardonnay, Teroldego, **Moscato**, Ghewurtztraminer, Classica, Stravecchia. Ma il Garda è famoso anche per i suoi limoni e quindi merita attenzione il Limoncello, mentre sono invece frutto di infusione con la grappa il liquore al Mirtillo e l'insolito liquore alle olive: da provare. Naturalmente una visita alla sede dell'**Agraria** merita una sosta per chi è in zona, anche per acquistare la carne della

macelleria Bertoldi e frutta e verdura a chilometro zero dell'azienda agricola Passione Frutta, ma finalmente tutti i prodotti a marchio **Agraria** sono disponibili nello Store Online con spedizione gratuita sopra i 100 euro. **Agraria Riva del Garda** s.c.a. Loc. S. Nazzaro, 4 **Riva del Garda** (TN) tel. +39 0464 55 21 33 [www.agririva.it](http://www.agririva.it) [www.store.agririva.it](http://www.store.agririva.it) [info@agririva.it](mailto:info@agririva.it) Stefano Vegliani è stato per 29 anni la voce e il volto degli sport Olimpici per la redazione sportiva di Mediaset e Premium Sport. Ha inseguito Tomba su tutte le piste del mondo per due lustri, ha raccontato la carriera di Federica Pellegrini dalla prima medaglia olimpica nel 2004 allo strepitoso oro mondiale di Budapest. Ha puntato su Gregorio Paltrinieri quando in redazione lo guardavano con aria interrogativa, e non ha mai dimenticato l'iniziale passione per la Vela spiegando la Coppa America da Azzurra a Luna Rossa, e rincorrendo Soldini in giro per il mondo. Vegliani, giovane pensionato da settembre del 2017, ha 'partecipato' come inviato a 16 Olimpiadi, l'ultima a Pyeongchang in Corea, impegnato con la squadra di Eurosport. Collabora a Il Foglio Sportivo e al sito

www.oasport.it. Maratoneta sotto le quattro ore. Come molti e illustri inviati sportivi ha la passione per il buon cibo. Dopo aver inseguito Tomba assieme a Paolo Marchi collabora con Identità Golose dalla primissima edizione. Inizia oggi la sua collaborazione con il portale online di intrattenimento OaPlus, per il quale curerà ogni settimana una rubrica dedicata all'alta cucina. [Clicca qui per leggere gli altri articoli su OA PLUS](#) di STEFANO VEGLIANI [Clicca qui per mettere 'Mi piace' alla PAGINA OA PLUS](#) [Clicca qui per iscriverti al GRUPPO OA PLUS](#) [Clicca qui per seguire OA PLUS su INSTAGRAM](#)

## Olio Extravergine d'Oliva: Slow Food indica i migliori d'Italia

LINK: <https://www.firstonline.info/olio-extravergine-doliva-slow-food-indica-i-migliori-ditalia/>



Regione per regione tutti gli oli EVO d'eccellenza. Se ne è prodotto di meno ma la qualità dell'annata è buona. Aumentano le aziende recensite, segno che migliora la qualità. Aumentano anche le imprese giovanili in regime biologico. Molti optano per i monovarietali. Sempre più diffusa l'ospitalità rurale per chi vuole conoscere uomini e prodotto. È stata una annata buona, quella trascorsa, per l'olio extravergine di Oliva di qualità italiano, nonostante le pesanti ripercussioni climatiche che hanno notevolmente insistito sulla quantità del prodotto. Lo testimonia la Guida agli Extravergini 2021 pubblicata in questi giorni da Slow Food. Una guida che va oltre la degustazione: aiuta a scoprire i territori e l'umanità che c'è dietro una bottiglia di olio fotografando tanta voglia di ripartire di un comparto che merita più attenzione. In totale gli ispettori della guida hanno concentrato la loro

attenzione su 838 aziende dopo aver assaggiato 1500 oli a tutte le latitudini. Secondo calcoli elaborati da Ismea e Unaprol, la produzione della campagna 2020-21 si assesta sulle 255 mila tonnellate, con una riduzione del 30% sullo scorso anno. A trainare verso il basso è la pronunciata riduzione del raccolto nel sud Italia (Puglia e Calabria in testa), a causa dell'annata di scarica e di dannosi eventi atmosferici e fitosanitari, non compensata dai buoni risultati del centro-nord. Qualitativamente invece l'annata si conferma buona, come conferma la fotografia della campagna olearia 2020/21 consultabile sul sito Slowfood.it. Nonostante le difficoltà generali, la guida registra alcuni trend interessanti. Il numero delle aziende recensite è aumentato, segno dell'interesse del comparto verso la guida e del desiderio dei produttori di confrontarsi in maniera costruttiva con Slow Food e

i suoi esperti di olio. Tra le aziende si registra, in molte regioni, una crescita dei giovani imprenditori, insieme a un incremento di chi opera in regime biologico e di chi ha deciso di bandire dai propri terreni i prodotti di sintesi. Restando tra gli ulivi, emerge l'attenzione del comparto per le varietà autoctone, molti i monovarietali, tutti lavorati con grande accuratezza ed eccellenza. In alcuni casi frutto di un'opera di recupero varietale coraggiosa, così come la prova di lavorazione in purezza che ne è stata fatta. Quindi un mondo dell'olio tutt'altro che stanco o piegato su logiche industriali. Ecco la guida in dettaglio: 179 le novità assolute, 259 i riconoscimenti (Grande Olio, contraddistinto dal simbolo di un'oliva e indicato con la dicitura "Slow") che testimoniano la qualità dell'extravergine italiano, eccellenza del Mediterraneo; 36 chiocciolate,

riconoscimento alle aziende (e non all'olio) che interpretano i valori di Slow Food; 168 oli riconosciuti come Presidio Slow Food: il progetto che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico dell'olio, che tutela oliveti antichi, cultivar autoctone e raggruppa produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici; La Guida agli Extravergini non si limita ad offrire uno spaccato dell'Italia dell'olio va oltre, segnalando anche le aziende che offrono servizio di ristorazione (ben 266, identificabili con l'icona del piatto) e la possibilità di pernottamento (360, indicate con il simbolo della casa). Simboli che non potevano mancare in una Guida che invita il lettore a visitare queste realtà che fanno parte di un settore strategico per il Made in Italy e che concorrono a disegnare il volto paesaggistico della nostra nazione. Consigli di acquisto e visita oggi sono ancora più importanti. Un modo per stare vicino a produttori che spesso con fatica difendono il nostro patrimonio olivicolo oltre che il paesaggio. I Grandi oli Slow regione per regione (riconoscimenti attribuiti agli extravergini eccellenti nella loro categoria per pregio organolettico,

aderenza al territorio e alle sue cultivar) LOMBARDIA Stallone Grignano VENETO Agriturismo Marani Laudo Frantoio Evo del Borgo Vulcanico Dop Veneto Euganei e Berici Frantoio di Cornoleda Rasara Frantoio di Cornoleda Grignano Agostino Vicentini Evo Agostino Vicentini Zymè Terre della Grola Monica Vaccarella Donna Emme Dop Veneto Valpolicella TRENTINO Madonna delle Vittorie Dop Garda Trentino **Agraria Riva del Garda** Uliva Dop Garda Trentino Olio Cru Dop Garda Trentino FRIULI VENEZIA GIULIA Radovic Olio dei Venti - Art Blend LIGURIA Terre di Foa Evo Terre di Foa La Baita & Galleano Estremo Benza Frantoiano Cr? TurÈ Paolo Cassini Extremum Paolo Cassini Krosus EMILIA ROMAGNA Terra di Brisighella Brisighello Dop Brisighella Palazzo di Varignana Claterna Tenuta Pennita Valdoletto Podere La Torre Oleum Exquisitum TOSCANA Faggeto Morcone Giancarlo Giannini Evo Vipiano Perelli Evo Perelli Petrolo Igp Toscano Tenuta il Leccio Il Leccio Moraiolo Fonte di Foiano Gran Cru Frantoio Franci Rose - Olivastra Seggianese Fattoria Casagrande Ad Astra - Leccino Tenuta l'Entrata Agrifoglio Agrispes Sassaiole Igp Colline di Firenze Marchesi Frescobaldi Frescobaldi -

Laudemio Giacomo Grassi Maurino Il Casino di Sala Oro dei Tatanni Fattoria Triboli Evo Fattoria Triboli Bardelli dal 1942 Igp Toscano - Moraiolo Maurizio Menichetti Igp Toscano Frantoio di Croci Prima Oliva Igp Toscano Fattoria Le Vedute Malacoda Podere Cavozzoli Riserva Blend Fattorie Parri Igp Toscano Colline di Firenze Solaia Pendolino Fattoria Altomena Tradizionale Luca Varini Castruccio Giuseppe Marini e Figli Maurino Il Cellaio Podere Cellaio I Greppi di Silli Proxima Saecula - Maurino Maryamado Morchiaio Pian del Crognolo Igp Toscano UMBRIA Oliveto di Geltrude Contessa Rajo Decimi Dop Colli Martani Mitera GmbH Dna Approved Raio Mitera GmbH Dna Approved Amerius Viola Il Sincero CM Centumbrie Dop Umbria Colli del Trasimeno CM Centumbrie Dolce Agogia Castello Monte Vibiano Vecchio Tremilaolive - Borgiona LAZIO Colli Etruschi EVO Dop Tuscia Il Vulcino Il Principe di Vulci Il Vulcino Saecula Ione Zobbi Grand Cru 40 Rubbie Cosmo Di Russo Don Pasquale Dop Colline Pontine Giulia Cappelli Evergreen DueNoveSei Rosalena Mater Olea Evoolea Alfredo Cetrone Cetrone IN Alfredo Cetrone Dop Colline Pontine Colli della Regina Alba - Canino

ABRUZZO Cascina Bruno  
Dop Aprutino Pescares  
Frantoio Mercurius Ninfa La  
Selvotta Electum CAMPANIA  
Fattoria Ambrosio Alfa  
Oleificio Fam Ravece  
PUGLIA Intini Olivastra  
Intini Coratina Salamida  
Cima di Mola Corleto Aura  
Maria Bisceglie Ganga Lupo  
Sabino Leone Don  
Giacchino Giovanni  
Petrucci Ogliarola Salentina  
Masseria Pezze Galere  
Giacomì Ortoplant Oro di  
Rufolo Donato Conserva  
Mimì Peranzana Giuseppe  
Ciccolella Coppadoro  
Agirolea N'alia Pujje Rea  
Stasi Arciprete Giuseppe  
Pannarale 1885 Paviro  
Principe Congedi Gran  
Riserva Dop Terra d'Otranto  
BASILICATA Fratelli Pace  
Olio Lucano Igp -  
denocciolato CALABRIA  
Frantolio Acri Vigoroso  
Fratelli Renzo OrOlio  
Limited Edition Arcobaleno  
Frisina I Tesori del Sole Dop  
Lametia Olearia San Giorgio  
Altanum Igp Olio di Calabria  
Sorelle Garzo Dolciterre  
Rosì Oleificio Federico  
Torchia Evo Torchia SICILIA  
Vincenzo Romano Le Sciare  
Novecento Centonze Case  
di Latomie Dop Valle del  
Belìce Frantoio Galioto  
Castel di Lego Frantoio  
Galioto Moresca Evo Sicily  
Embrace Olio Arkè e Natura  
Arkè SARDEGNA Accademia  
Olearia Bosana Fruttato  
Verde Domenico Manca San  
Giuliano Cuor d'Olivo  
Olearia Medda Nuragikus

Corte Olias Semidana  
Olivicoltori Oliena Iliò  
Franco Ledda S'Ard Gariga  
Ramine - Nera di Oliena  
Giancarlo Demurtas Eterna  
Passione

## Guida agli Extravergini 2021 Slow Food: un anno difficile per l'olio, ma il settore è vivo

LINK: [https://winenews.it/it/guida-agli-extravergini-2021-slow-food-un-anno-difficile-per-lolio-ma-il-settore-e-vivo\\_440358/](https://winenews.it/it/guida-agli-extravergini-2021-slow-food-un-anno-difficile-per-lolio-ma-il-settore-e-vivo_440358/)



Guida agli Extravergini 2021 Slow Food: un anno difficile per l'olio, ma il settore è vivo Un'edizione ricca con 838 aziende segnalate e 1.328 oli di qualità recensiti. Nei premi Grande Olio e Grande Olio Slow vince la Toscana Bra, 18 Aprile 2021, ore 17:00 Guida agli Extravergini 2021 Slow Food: un anno difficile per l'olio, ma il settore è vivo 18 Aprile 2021 Ecco la Guida agli Extravergini 2021 Slow Food "> Guida agli Extravergini 2021 Slow Food: un anno difficile per l'olio, ma il settore è vivo 18 Aprile 2021 Ecco la Guida agli Extravergini 2021 Slow Food "> Guida agli Extravergini 2021 Slow Food: un anno difficile per l'olio, ma il settore è vivo 18 Aprile 2021 Ecco la Guida agli Extravergini 2021 Slow Food "> Guida agli Extravergini 2021 Slow Food: un anno difficile per l'olio, ma il settore è vivo 18 Aprile 2021 Ecco la Guida agli Extravergini 2021 Slow Food "> Per

l'olio extravergine italiano è stato un anno difficile, come per tutti gli altri settori. Ma il comparto, uno dei simboli dell'eccellenza made in Italy, è vivo guarda al futuro. Fotografia che emerge dalla "Guida agli Extravergini 2021", progetto curato da Slow Food Italia e punto di riferimento editoriale per consumatori ed imprese. Un'edizione ricca con 838 aziende segnalate e 1.328 (tra i 1.500 assaggiati) oli di qualità recensiti. Ed ancora, 179 novità assolute, 259 riconoscimenti certificati con i simboli di Grande Olio - che premia gli extravergini eccellenti nella loro categoria per pregio organolettico, aderenza al territorio e alle sue cultivar - e di Grande Olio Slow dedicato ai prodotti ottenuti con pratiche agronomiche sostenibili. A livello regionale è la Toscana a primeggiare come numero di riconoscimenti. Sono 36, invece, le Chioccioline assegnate alle aziende che

meglio interpretano i valori Slow Food e 168 gli oli riconosciuti come Presidio Slow Food, il progetto che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico dell'olio ma anche che tutela oliveti antichi, cultivar autoctone raggruppando produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. Tra le novità, il simbolo della "foglia" per l'olio certificato biologico e il "carrello" per indicare le aziende che si sono organizzate per la vendita online, canale sempre più importante anche per questo prodotto di eccellenza tra i simbolo della Dieta Mediterranea. Da sottolineare la presenza delle aziende che offrono servizio di ristorazione (ben 266, identificabili con l'icona del "piatto") e la possibilità del pernottamento (360, indicate con il simbolo della "casa"). Simboli che non potevano mancare in una Guida che, da sempre, invita il lettore a visitare

queste realtà che fanno parte di un settore strategico per il Made in Italy e che concorrono a disegnare il volto paesaggistico italiano. Il 2020 è stato un anno difficile per tutti e il mondo dell'olio non ha fatto eccezione: le aziende hanno dovuto fare i conti con un rallentamento delle vendite e con l'impossibilità di partecipare agli eventi promozionali. A questo vanno aggiunti i numerosi problemi in fase di raccolta e frangitura, coincisa con il picco autunnale dei contagi e le relative restrizioni messe in atto. Secondo calcoli elaborati da Ismea e Unaprol, la produzione della campagna 2020/21 si assesta sulle 255.000 tonnellate, con una riduzione del 30% sullo scorso anno. A trainare verso il basso è il pronunciato calo del raccolto nel sud Italia, con Puglia e Calabria in testa, a causa dell'annata di scarica e di dannosi eventi atmosferici e fitosanitari, non compensata dai buoni risultati del centro-nord. Qualitativamente invece l'annata si conferma buona, come conferma la fotografia della campagna olearia 2020/21 consultabile sul sito Slowfood.it. Ma nonostante le difficoltà generali, la guida registra alcuni trend interessanti. Il numero delle aziende

recensite è infatti aumentato e tra queste si registra, in molte regioni, una crescita dei giovani imprenditori, insieme a un incremento di chi opera in regime biologico e di chi ha deciso di bandire dai propri terreni i prodotti di sintesi. Emerge l'attenzione del comparto per le varietà autoctone, molti i monovarietali, tutti lavorati con grande accuratezza ed eccellenza e, in alcuni casi, frutto di un'opera di recupero varietale coraggiosa, così come la prova di lavorazione in purezza che ne è stata fatta. Il quadro che emerge è di un settore tutt'altro che stanco o piegato su logiche industriali. Focus - Il riconoscimento "Grande Olio" regione per regione Lombardia Stallone - Grignano Veneto Agriturismo Marani - Laudo Frantoio Evo del Borgo - Vulcanico Dop Veneto Euganei e Berici Frantoio di Cornoleda - Rasara Frantoio di Cornoleda - Grignano Agostino Vicentini - Evo Agostino Vicentini Zymè - Terre della Grola Monica Vaccarella - Donna Emme Dop Veneto Valpolicella Trentino Madonna delle Vittorie - Dop Garda Trentino **Agraria Riva del Garda** - Uliva Dop Garda Trentino Olio Cru - Dop Garda Trentino Friuli Venezia Giulia Radovic - Olio dei Venti - Art Blend

Liguria Terre di Foa - Evo Terre di Foa La Baita & Galleano - Estremo Benza Frantoiano - Cr? TurÈ Paolo Cassini - Extremum Paolo Cassini - Krosus Emilia Romagna Terra di Brisighella - Brisighello Dop Brisighella Palazzo di Varignana - Claterna Tenuta Pennita - Valdoletto Podere La Torre - Oleum Exquisitum Toscana Faggeto - Morcone Giancarlo Giannini - Evo Vipiano Perelli - Evo Perelli Petrolo - Igp Toscano Tenuta Il Leccio - Il Leccio Moraiolo Fonte di Foiano - Gran Cru Frantoio Franci - Rose, Olivastra Seggianese Fattoria Casagrande - Ad Astra Leccino Tenuta L'Entrata - Agrifoglio Agrispes - Sassaiolo Igp Colline di Firenze Marchesi Frescobaldi - Frescobaldi, Laudemio Giacomo Grassi - Maurino Il Casino di Sala - Oro dei Tatanni Fattoria Triboli - Evo Fattoria Triboli Bardelli dal 1942 - Igp Toscano, Moraiolo Maurizio Menichetti - Igp Toscano Frantoio di Croci - Prima Oliva Igp Toscano Fattoria Le Vedute - Malacoda Podere Cavozzoli - Riserva Blend Fattorie Parri - Igp Toscano Colline di Firenze Solaia - Pendolino Fattoria Altomena - Tradizionale Luca Varini - Castruccio Giuseppe Marini e Figli - Maurino Il Cellaio - Podere Cellaio I Greppi di Silli - Proxima Saecula, Maurino

Maryamado - Morchiaio Pian del Crognolo - Igp Toscano Umbria Oliveto di Geltrude Contessa - Rajo Decimi - Dop Colli Martani Mitera GmbH - Dna Approved Raio Mitera GmbH - Dna Approved Amerius Viola - Il Sincero CM Centumbrie - Dop Umbria Colli del Trasimeno CM Centumbrie - Dolce Agogia Castello Monte Vibiano Vecchio - Tremilaolive, Borgiona Lazio Colli Etruschi - Evo Dop Toscana Il Vulcino - Il Principe di Vulci Il Vulcino - Saecula Ione Zobbi - Grand Cru 40 Rubbie Cosmo Di Russo - Don Pasquale Dop Colline Pontine Giulia Cappelli - Evergreen DueNoveSei - Rosalena Mater Olea - Evoolea Alfredo Cetrone - Cetrone IN Alfredo Cetrone - Dop Colline Pontine Colli della Regina - Alba, Canino Abruzzo Cascina Bruno - Dop Aprutino Pescara Frantoio Mercurius - Ninfa La Selvotta - Electum Campania Fattoria Ambrosio - Alfa Oleificio Fam - Ravece Puglia Intini - Olivastra Intini - Coratina Salamida - Cima di Mola Corleto - Aura Maria Bisceglie - Ganga Lupo Sabino Leone - Don Gioacchino Giovanni Petruzzi - Ogliarola Salentina Masseria Pezze Galere - Giacomì Ortoplant - Oro di Rufolo Donato Conserva - Mimì Peranzana Giuseppe Ciccolella -

Coppadoro Agriolea - N'alia Pujje - Rea Stasi - Arciprete Giuseppe Pannarale - 1885 Paviro - Principe Congedi - Gran Riserva Dop Terra d'Otranto Basilicata Fratelli Pace - Olio Lucano Igp, denocciolato Calabria Frantolio Acri - Vigoroso Fratelli Renzo - OrOlio Limited Edition Arcobaleno - Frisina I Tesori del Sole - Dop Lametia Olearia San Giorgio - Altanum Igp Olio di Calabria Sorelle Garzo - Dolciterre Rosì Oleificio Federico Torchia - Evo Torchia Sicilia Vincenzo Romano - Le Sciare Novecento Centonze - Case di Latomie Dop Valle del Belice Frantoio Galioto - Castel di Lego Frantoio Galioto - Moresca Evo Sicily - Embrace Olio Arkè e Natura - Arkè Sardegna Accademia Olearia - Bosana Fruttato Verde Domenico Manca - San Giuliano Cuor d'Olivo Olearia Medda - Nuragikus Corte Olias - Semidana Olivicoltori Oliena - Iliò Franco Ledda - S'Ard Gariga - Ramine - Nera di Oliena Giancarlo Demurtas - Eterna Passione Focus - Gli oli Slow regione per regione Veneto Tenuta Pojana - Grignano La Contarina - Dop Veneto Valpolicella Lucia Repele - Le Passioni Tenuta Gentile Bizzotto - Oro de Poe Caius Vettonius Maximus - Dop Veneto del Grappa Pernigo - Deorum Trentino Laghel7 - L7 Casaliva Tenuta Maso

Bòtes - Millenario Francesco Poli - L'estremo Giovanni Poli - Evo Giovanni Poli Liguria La Baita & Galleano - Ludo Tèra de Prie - Taggiasca Orseggi - Lavagnina Emilia Romagna Primo Fraternali Grilli - Uliveto del Fattore selezione Rodolfo Toscana Fattoria Ramerino - Guadagnòl Primus Reto di Montisoni - Idillio Le Torri - Evo Le Torri Terre di Còcomo - Evo Terre di Còcomo Francesco Elter - Ju Fattoria Castellina - Capezzana - Mignola Grattamacco - Evo Grattamacco Poderi Borselli - Oro Bio Sandro Galloni - Selezione Olivastra Seggianese La Pievuccia - Evo La Pievuccia Le Capanne - Evo Le Capanne Buoni o Del Buono Maria Pia - Dop Terre di Siena Colle Massari - Igp Toscano Leonardo Salustri - Olivastra Poderaccio - Evo Poderaccio Frantoio Pruneti - Intenso Podere Grassi - L'Olinto Dop Chianti Classico - Frantoio Balduccio - Evo Balduccio Montedonico - Oro di Montedonico Stefano Spinelli - Essenza La Cavallina - Frantoio Le Fontacce - Blend Sàgona - Casamona - Leccino Villa Santo Stefano - Dop Lucca Poggio Lecci - Olivi Forte Olis - La Maliosa Caletta Podere Riparbella - Macchia Maraviglia - Evo Maraviglia Poggio al Gello - Keya Tenuta di Ghizzano -

Denocciolato Fattoria  
Caticciano - Hilaros La  
Gramigna - Grullo Igp  
Toscano - Frantoio Val di  
Lama - Mignolo La  
Ranocchiaia - Pendolino  
Torre Bianca - Correggiolo  
Il Borro - Primo raccolto  
Lugudoro - Lazzero Podere  
San Bartolomeo - Lazzero  
Pietrasca - Capriccio di  
Tosca Paterna - Selezione  
Marche Cartofaro - Ascolana  
Tenera Prosperino - Blend  
Classico Lara Mancini -  
L'Errante - Piantone di  
Mogliano Montecappone -  
Ascolana Tenera Olive  
G r e g o r i - L e a  
ConventinoMonteciccardo -  
F r à B e r n a r d o  
ConventinoMonteciccardo -  
Frà Pasquale Officina del  
Sole - Evo Officina del Sole  
Barbara Pacioni - Gocce di  
frantoio - Leccio del Corno I  
Tre Filari - I tre filari I Tre  
Filari - Raggia Saladini  
Pilastri - Ascolana Tenera  
Umbria Decimi - n° 51  
Giulio Mannelli - Moraiolo  
Marfuga - L'Affiorante  
Marfuga - Riserva Dop  
Umbria Colli Assisi Spoleto  
Le Pietraie - Borgiona Luigi  
Tega - Lirys - Moraiolo Viola  
- Costa del Riparo Castello  
Monte Vibiano Vecchio -  
Vubia Giovanni Batta - Evo  
Batta Lazio Italagrikola - Il  
Bucolico Frantoio Gentili -  
Evo Gentili Sciuga - Il  
Molino - Dop Tuscia  
A b r u z z o T o m m a s o  
Masciantonio - Trappeto di  
Caprafico Dop Colline  
T e a t i n e T o m m a s o

Masciantonio - Intosso  
Santabarbara - Donna  
Ludovica Frantoio Gran  
Sasso - 949 Delia Orsini -  
Dritta Frantoio Mercurius -  
Vesta Dop Aprutino  
Pescarese Giardini di Giulio  
- Ascolana Giardini di Giulio  
- Toccolana Molise  
Trespaldum - Gentile di  
Mafalda Giorgio Tamaro -  
Colle D'Angiò - Rumignana  
Campania Antico Podere  
Matesino - Il Corridore  
Monserato 1973 - Ortice  
Giusti - Infinito 12.19  
Pietrabianca - Rupe Marco  
Rizzo - Incipit Augusto De  
Martini - Sacrum Ortice  
Fontana Madonna - Regio  
Case d'Alto - Coevo -  
Ravece Maria Ianniciello -  
Ravece Francesco Pepe -  
Erede Francesco Pepe -  
Radice Terre di Molinara -  
Elaios Rodyum - Evolution  
Frantoio Romano - Ortice  
Riserva Ragozzino - De  
Marco - Trebula Madonna  
dell'Olivo - RaRo Puglia  
Maselli - Oliva Rossa Sabino  
Leone - Ex Terra Tenuta  
Venterra - Cru 112 Visconti  
- Storie di Terra -  
Monocooltivar Basilicata  
Luciano Pepe - Fasola  
Antico Frantoio Di Perna -  
Justa Vincenzo Marvulli -  
Cenzino - Coratina Filomena  
Carriero - Effluvio Calabria  
Le Conche - Evo Le Conche  
Madreterra - Chiara  
Frantoio Figoli - Tappo Oro  
Donato Parisi - 1879 - Extra  
Blend Domenico Rotella -  
Nonno Peppe Fratelli Rotella  
Olii - Re Nilio Sicilia Agrestis

- Bell'Omio Terraliva -  
Cherubino Igp Sicilia -  
Tonda Iblea Venera - Le  
Case di Lavinia Cunzatillu -  
Evo Cunzatillu Agrobiologica  
Rosso - Villa Zottopera  
Cinque Colli - Tonda Iblea  
Frantoi Cutrera - Primo  
Gulfi - Evo Gulfi Terre sul  
Dirillo - Arillo La Barakà -  
Amadeus La Divina Baglio  
Ingardia - 6 File Grand Cru  
- Nocellara Baglio Ingardia -  
Alberelli Grand Cru -  
Cerasuola Xiggiari - Giarì -  
Cerasuola Disisa - Evo  
Disisa Mandranova -  
Nocellara Mandranova -  
Multicultivar Vincenzo  
Signorelli - Foglie di Platino  
Igp Sicilia -Nocellara del  
Belice Vincenzo Signorelli -  
Contrada Mancusi Igp Sicilia  
- Nocellara Etna Albacara -  
Nonno Giovanni Frantoi  
Covato - A Turri Dop Monti  
Iblei Tenuta Cavasecca -  
Miscazzé Titone - Blend  
Italiano Titone - Dop Valli  
Trapanesi Sardegna  
Accademia Olearia - Dop  
Sardegna Domenico Manca  
- San Giuliano Giacomo  
Nieddu - Terracuzza Il Giglio  
- Treslizos Gianfranco  
Deidda - Monte Margiani  
Masoni Becciu - Evo Masoni  
Becciu Masoni Becciu -  
Ispirito Sardu Copyright ©  
2000/2021

## Frantoio di Riva del Garda premiato come "Frantoio dell'anno 2021" dal Gambero Rosso

LINK: [https://www.vinit.net/vini/Trentino\\_Alto\\_Adige/Trento/Vizi\\_\\_\\_Sapori/Frantoio\\_di\\_Riva\\_del\\_Garda\\_premiato\\_come\\_\\_quot\\_Frantoio\\_dell\\_\\_039\\_anno\\_2...](https://www.vinit.net/vini/Trentino_Alto_Adige/Trento/Vizi___Sapori/Frantoio_di_Riva_del_Garda_premiato_come__quot_Frantoio_dell__039_anno_2...)

20.04.2021 | Prodotti Tipici  
Inserisci una news Frantoio di Riva del Garda premiato come "Frantoio dell'anno 2021" dal Gambero Rosso  
Chi: Vizi & Sapori Dove: Trentino Alto Adige » Trento  
Assegnato anche le "Tre Foglie" all'olio extra vergine "46° Parallelo Monovarietale di Casaliva": un premio che corona l'impegno di Agraria Riva del Garda, che negli anni ha strutturato un sistema di qualità grazie al quale riesce a realizzare prodotti riconosciuti in tutto il mondo "È con orgoglio e soddisfazione che annunciamo un importante riconoscimento proveniente dalla prestigiosa guida "Oli d'Italia di Gambero Rosso", la quale ha da pochi giorni decretato il Frantoio di Riva - Agraria Riva del Garda "Frantoio dell'anno 2021" comunica Massimo Fia, direttore generale di Agraria Riva del Garda "Gambero Rosso che quest'anno ha anche nuovamente premiato il nostro olio extra vergine "46° Parallelo Monovarietale di Casaliva" con le rinomate "Tre foglie". "Un premio frutto del grande impegno di Agraria, che negli anni ha strutturato un sistema di qualità grazie al quale, attraverso la

collaborazione di tante figure e coinvolgendo l'azienda a 360 gradi, riesce a realizzare prodotti riconosciuti in tutto il mondo". Grande attenzione, infatti, viene posta a partire dal lavoro in campagna attraverso il supporto ai soci conferitori, che con dedizione tramandano i saperi della millenaria tradizione dell'olivicoltura altogardesana, la più a nord del mondo. Il supporto che Agraria offre non è rivolto solamente ai propri soci ma a tutto il territorio dell'Alto Garda, portando avanti quel patto di cooperativa "del e per il territorio" che l'ha caratterizzata fin dalla propria fondazione nel lontano 1926 e che ha saputo coniugare la sostenibilità economico-finanziaria con quella ambientale, creando una sinergia territoriale. Agraria Riva del Garda nel tempo ha saputo passare a un sistema di economia circolare che non riguarda solo la filiera del prodotto, ma il bene comune, dove ognuno trova la propria collocazione. Nello sviluppo degli ultimi anni Agraria ha saputo dare segni tangibili d'imprenditoria collettiva che riguarda sia la componente sociale propria

della cooperativa, sia la proficua collaborazione con realtà esterne presenti sul territorio. L'energia profusa in progetti molto innovativi, i quali hanno già prodotto buoni risultati, fa di Agraria Riva del Garda un "laboratorio" permanente di approfondimento delle conoscenze, anche nel campo degli antiossidanti. Lo sforzo è quello di coniugare innovazione e ricerca con politiche di sostenibilità economica e ambientale per proseguire la sua opera ormai centenaria. Basti pensare al progetto "Uliva Gis", che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola particella fondiaria coltivata ad olivo al fine di fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali, dall'irrigazione alla difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere, questo strumento di grande sviluppo nell'olivicoltura altogardesana supporta il frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima della frangitura. Il progetto sull'identità della varietà Casaliva, invece, ha fatto emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extra vergine di

oliva prodotto dal binomio Casaliva-Alto Garda. Da anni, inoltre, **Agraria Riva** del Garda ha adottato un sistema che permette di riutilizzare i residui della frangitura dell'oliva. Il risultato è che la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili. Nel nostro frantoio entrano olive ed escono olio extravergine di oliva, sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato di polifenoli a uso zootecnico. La continua ricerca e il miglioramento costante hanno quindi permesso all'azienda di mantenere sempre standard qualitativi molto elevati, che non solo vengono confermati dai numerosi premi internazionali conferiti ai loro prodotti, ma anche garantiti dalle certificazioni IFS Food (frantoio) e BRC (cantina). Silvana Albanese Luciano Pavesio

## Tutto sulla Guida agli Oli del Gambero Rosso. Toscana e Puglia superstar. E c'è tanto altro

LINK: <https://www.cronachedigusto.it/index.php/1-intervista/tutto-sulla-guida-agli-oli-del-gambero-rosso-toscana-e-puglia-superstar-e-c'è-tanto-al...>



Tutto sulla Guida agli Oli del Gambero Rosso. Toscana e Puglia superstar. E c'è tanto altro Pubblicato in L'intervista il 21 aprile 2021 Indra Galbo Nei prossimi giorni sarà pubblicata l'undicesima edizione della Guida del Gambero Rosso, Oli d'Italia. Il vice curatore Indra Galbo: "Boom di adesioni. Un'ottima annata per il centro Italia. Puglia e Toscana ancora al top". E sullo scenario attuale: "Abbiamo la fortuna di poter consumare il miglior olio mai prodotto nella storia dell'umanità". Ecco anche i premi di Christian Guzzardi Torna anche quest'anno "Oli d'Italia", la guida del Gambero Rosso che da undici anni racconta e promuove le eccellenze nazionali del settore olivicolo. Un punto di riferimento per i consumatori e gli appassionati di extravergine e un eccellente strumento per le aziende e per gli addetti ai lavori. Una pubblicazione, mai come quest'anno, ampia e

variegata che include 543 aziende recensite e 978 etichette valutate; un mosaico di informazioni, curato da Stefano Polacchi, che fotografa lo scenario dell'olio extravergine d'oliva nel nostro paese. Di "Oli d'Italia 2021" abbiamo parlato con il suo vice curatore Indra Galbo che, in attesa della pubblicazione prevista per le prossime settimane, in questa intervista ha raccontato alcune curiosità sulla guida e ha risposto alle nostre domande sull'annata appena trascorsa e su quelle che verranno. Che anno è stato questo per "Oli d'Italia"? "Un anno faticoso, ma molto interessante. Abbiamo registrato il maggior numero di adesioni da quando la guida esiste, con tantissime aziende che non avevano mai partecipato prima. Oltre cinquecento realtà recensite, circa mille etichette presenti in guida e quasi duemila oli assaggiati. È stata una bella annata soprattutto per il centro

Italia: le degustazioni più emozionanti sono arrivate dalla Toscana, dall'Umbria e dal Lazio, in modo particolare dalla zona della Toscana. E poi abbiamo assistito a un grande recupero del Veneto e di tutta la zona del Garda, penalizzata lo scorso anno da condizioni climatiche avverse. Per non parlare delle grandi conferme di Puglia e Campania. Una grande annata dal punto di vista qualitativo". Quali sono le principali novità della guida 2021? "Si tratta dell'edizione con il maggior numero di "tre foglie". Tutte le regioni, ad eccezione della Valle d'Aosta, sono rappresentate; a farla da padrone però sono ancora Toscana e Puglia. Essendo venute meno le fiere e i concorsi, le aziende hanno trovato in Oli d'Italia lo strumento ideale per raggiungere sia i consumatori sia i buyer. Ciò si deve al fatto che la guida oggi è molto più snella. Molte informazioni sono state organizzate,

schematizzate e tradotte in inglese". Grandi prestazioni del centro Italia, il recupero del nord e le conferme provenienti dal sud. Ma c'è stata una regione, o una zona, che vi ha sorpresi? "Fortunatamente no. Dico fortunatamente perchè da qualche anno il livello qualitativo è talmente cresciuto che è difficile assistere a delle sorprese. È cambiato il modo di lavorare dei produttori che oggi si muovono con grandissima attenzione. Grazie alle guide, ai concorsi, alle fiere, si è instaurato un confronto continuo che ha fatto crescere il livello qualitativo delle produzioni. Oggi l'olio buono si può fare ovunque. Tutto dipende dal mondo in cui viene realizzato". Anche le realtà più piccole stanno quindi compiendo il passo decisivo verso la professionalizzazione? "L'Italia, a differenza di altri paesi, soffre ancora di un approccio hobbistico. E poi c'è il grande tema della quantità delle produzioni, basta pensare che la grandezza media di un'azienda italiana si aggira intorno ai tre ettari contro gli otto di una spagnola. In confronto, però, abbiamo molti più frantoi. Circa seimila in ottomila comuni italiani. Ciò che si può fare per completare il processo di professionalizzazione è puntare sulla qualità:

valorizzare le produzioni di prestigio e le denominazioni varietali, puntare sulla sostenibilità e investire sul turismo legato all'olio". In questa prospettiva, la riorganizzazione degli uliveti può essere un tema da tenere in considerazione? "Se per riorganizzazione si intende un implemento della produzione olivicola attraverso il super intensivo, allora dico assolutamente no. Questo comporterebbe un consumo del suolo e delle risorse idriche che non è sostenibile e che porterebbe alla produzione di un olio di qualità nettamente inferiore. Ciò che si può fare è, invece, organizzare al meglio gli impianti, piantare nuovi alberi laddove serve o recuperare gli oliveti abbandonati. Riorganizzare gli oliveti significa soprattutto questo. Tutto deve essere fatto in funzione di una coltura opportuna capace di valorizzare il territorio e non di devastarlo". Dal punto di vista dei consumi, e dei consumatori, cosa si può fare invece per crescere? "È importante che i consumatori inizino ad avere consapevolezza soprattutto del prezzo. Questo è e deve essere il primo elemento di allarme per chi acquista. Non è pensabile che un olio extravergine d'oliva costi solo 4 euro al litro. Si tratta

di prodotti di bassissima qualità che mortificano il lavoro di chi l'olio lo produce e lo produce bene. Per fortuna questo concetto sta cominciando a passare, ma la strada da compiere è ancora lunga. Servirebbe una campagna di comunicazione importante da parte delle istituzioni". In un periodo così particolare come quello che stiamo vivendo, il tema della salute può essere centrale nella comunicazione? "Non credo ci sia un tema più rilevante di un altro. Certamente l'aspetto salutistico è importante, ma dipende molto da come e da dove lo si utilizza. È un tema ideale, per esempio, per i paesi asiatici, ovvero per tutte quelle realtà in cui l'aspetto edonistico del cibo va di pari passo con quello legato alla salute. In Italia, invece, conta fino a un certo punto: è più rilevante la componente del gusto e del mangiar bene, l'aspetto godereccio nel senso più nobile del termine. In ogni paese l'olio va spiegato in base alla cultura di appartenenza". A proposito di gusto e comunicazione, che ruolo possono avere i ristoratori in questo scenario? "Credo molto nella funzione del ristoratore. Usare i ristoranti come primo veicolo per la divulgazione della cultura dell'olio è

certamente una buona idea. Ci sono esempi positivi in tal senso, penso per esempio alla Costiera Amalfitana, la zona più ricca al mondo di ristoranti stellati e forchettati. Qui un lavoro di questo genere lo si fa da un decennio. Bisogna continuare ad educare cuochi e gli chef del futuro, fare in modo che conoscano quello che è, a tutti gli effetti, il grasso più utilizzato al mondo. Un prodotto nutraceutico e dell'alto potenziale aromatico, unprodotto che ha tutte le carte in regola per essere abbinato ai piatti". Quanto influisce oggi il pericolo xylella nell'industria dell'olio extravergine d'oliva ? "Purtroppo nei primi anni in cui il problema è emerso non è stata fatta la ricerca che doveva essere fatta. Oggi paghiamo il prezzo di questa mancanza. Inevitabilmente una parte del paesaggio del Salento cambierà e starà alla sensibilità di ogni produttore decidere che tipologia di scelte compiere: se investire nella sperimentazione, nelle cure, oppure reimpiantare. Di certo i produttori sono stati messi a dura prova. Oggi sembra che le varietà Leccino e FS17, la cosiddetta Favolosa, siano tolleranti alla xylella. Al momento si stanno comportando come tali. Ma

è pur vero che la xylella ha un periodo di incubazione di 5 anni e quindi è presto per capire davvero come stanno le cose". Da undici anni è tra i curatori della guida Oli d'Italia. Qual è il suo olio del cuore, quello a cui è più affezionato? "Dipende sempre dal piatto che ho davanti. Scelgo sul momento. Nel mondo dell'olio i ricordi, i sentimentalismi, sono una cosa pericolosissima. Abbiamo la fortuna di poter consumare e comprare il miglior olio mai prodotto nella storia dell'umanità. Quindi mai rimpiangere il passato, ma vivere nel presente con un occhio sempre rivolto al futuro". Premi Speciali - Guida Oli d'Italia 2021 Miglior Fruttato Leggero Nettaribleo Dop Monti Iblei, Monocultivar Tonda Iblea Bio, di Agrestis (Pietro Nicotra). Buccheri (SR) Miciu 1906 di Antonio Fazari-Olearia San Giorgio. SanGiorgio Morgeto (RC) Miglior New Entry Dop Garda Orientale di Egle Capilupi - Agricola Armani. Dolcè (VR) Igp Toscano Colline di Firenze, Monocultivar Frantoio Bio, di Renata Conti - La Gramigna. Pontassieve (FI) Premio Olio&Vino Primo Raccolto Bio di Salvatore Ferragamo - Il Borro. Loro Ciuffenna (AR) Dop Terre di Siena, Monocultivar Frantoio Bio, di Pasquale

Forte-Podere. Forte Castiglione d'Orcia (SI) Miglior Fruttato Intenso Coppadoro, Monocultivar Coratina, di Giuseppe Ciccolella-Ciccolella. Molfetta (BA) Olio e Turismo Claudio Tipa, ColleMassari. Cinigiano (GR) Carlo Gherardi , Palazzo di Varignana. Castel San Pietro Terme (BO) Miglior Frantoio Nicola Fazzi, Colli Etruschi. Blera (VT) **Furio Battelini**, Frantoio di **Riva. Riva del Garda** (TN) Miglior Olio Bio Tenuta Arcamone, Dop Terra di Bari, Monocultivar Coratina Bio, di Francesco De Carlo - De Carlo.Bitritto (BA) Miglior Monocultivar Olivastra di Pietro Intini - Olio Intini. Alberobello (BA) Ravece di Antonio Tranfaglia-Oleificio Fam. Venticano (AV) Miglior Fruttato Medio Dop Umbria Colli Martani di Graziano Decimi-Decimi. Bettona (PG) Riflessi, Monocultivar Maurino di Paolo Di Gaetano - Fonte di Foiano. Castagneto Carducci (LI) Miglior Olio Igp Purosangue Igp Toscano di Balbino Terenzi - Terenzi. Scansano (GR) Igp Toscano Colline di Firenze Bio di Lapo Gondi-Fattoria di Volmiano. Calenzano (FI) Miglior Rapporto Qualità / Prezzo Olio Extravergine di Oliva Bio di Virginia Marsan - San Bartolomeo. Viterbo Olio Flaminio Fruttato di Irene Guidobaldi - Trevi Il

Frantoio. Trevi (PG) Azienda dell'anno Savino Muraglia-Frantoio Muraglia. Andria (BT) Giorgio Gonnelli-Frantoio di Santa Tea Gonnelli 1585. Reggello (FI) Migliore Dop Dop Valli Trapanesi di Antonella Titone - Titone, Trapani L'Olinto Dop Chianti Classico, Monocultivar Frantoio Bio, di Giacomo Grassi-Podere Grassi. Greve in Chianti (FI) Miglior Blend Opus d Massimo Mosconi-Emozioneolio. Serrungarina (PU) Electum di Giovanni Sputore-La Selvotta. Vasto (CH) Miglior Biologico Monocultivar Moraiolo Bio di Daniele Corrotti-Sagona Loro. Ciuffenna (AR) Miglior Olivicoltore Tommaso Masciantonio Trappeto di Caprafico.Casoli (CH) Miglior Fruttato Intenso Monocultivar San Felice di Claudia Pompilj-Oro di Giano - Agricadd. Giano dell'Umbria (PG)

## Il trentino (rosso) nel bicchiere

LINK: <https://passionegourmet.it/2021/04/28/il-trentino-rosso-nel-bicchiere/>



Il trentino (rosso) nel bicchiere di Riccardo Corazza Un avamposto dei blend rossi in Italia Sempre in ambito di vini rossi, altro storico asso nella manica della provincia di Trento, oltre al Teroldego, sono i tagli (o uvaggi) bordolesi. Le particolari condizioni pedo-climatiche cui accennavo qui, unite a sperimentazioni mirate condotte fin dal secondo dopoguerra, e con grande determinazione, dall'Istituto Agrario di San Michele All'Adige (ora Fondazione Edmund Mach), che peraltro si inserivano su consolidati usi locali, ovverosia coltivazione e assemblaggio di vitigni rossi internazionali risalenti agli ultimi anni dell'Impero Asburgico, hanno portato il Trentino a divenire un avamposto dei blend rossi in Italia. Il primo uvaggio in assoluto fu appunto rilasciato dallo stesso Istituto, tra il 1957 e il 1958, il Castel San Michele, a prevalenza Merlot, proveniente dallo storico vigneto Weizacher, collocato nella parte più

bassa del conoide di Faedo. Successivamente arriva il 'Quattro Vicariati' di Cavit, che prende il nome dai quattro centri della Vallagarina di Mori, Brentonico, Ala e Avio, altre zone vitivinicole trentine (un tempo un'unica giurisdizione) 'benedette', con Cabernet Sauvignon a farla da padrone. Pochissimo dopo (1961) arriva il Fojaneghe, su intuizione del Conte Federico Bossi Fedrigotti, con il Merlot a 'guidare' il taglio, ed è l'ingresso nella fase moderna, anche per il r i c o n o s c i m e n t o internazionale, degli uvaggi trentini. Altro discorso è quello dei vini da uve rosse in purezza, che ribadisce la chiara vocazione a livello di internazionali, che paiono trovare nel microclima trentino condizioni idonee per espressività piena e compiuta, senza forzature di appassimenti in pianta o lavazioni eccessivamente complesse in cantina. Punto dolente, invece, che come anticipavo si muove simmetricamente con

l'argomento Nosiola nelle uve bianche, è quello sul Marzemino. Dispiace verificare che il livello degli assaggi di quella che è, per tanti aspetti, l'altra uva 'rossa' trentina - vitigno romanticamente importato ma che in Regione ha indubbiamente trovato la propria vera casa - è ancora insoddisfacente nella sua qualità media, pure al netto delle fisiologiche traversie di coltivazione di una pianta oggettivamente laboriosa, cui non giova nemmeno l'innalzamento delle temperature medie delle ultime decadi. A mio avviso finché non si punterà ad un equilibrio vegetativo/maturativo più compiuto, collegato a modalità di allevamento non intensive che preservino la croccantezza del prodotto finito, difficilmente si troverà quel compromesso, fatto anche di sacrificio, che permetta di godere di bottiglie rilevanti, non di mera uva da pasto incapace, per la sua stessa natura, di fornire una vera appetibilità sul mercato.

Non a caso le due etichette che spiccano decisamente sul livello medio delle altre evidenziano, per l'appunto, la vera potenzialità di un vitigno, inutile negarlo, attualmente a rischio sparizione. Gli assaggi Cantina Delaiti Vigneti delle Dolomiti IGT Rosso Borgognoni 2018 Grande sorpresa la cantina guidata da Igor, giovane fagottista che ha suonato in giro per i palchi di tutto il mondo prima di approdare alla vocazione di una vita. Mano sicura e spregiudicatezza conferiscono a questo taglio di Teroldego e Lagrein dalla zona di Aldeno sapidità e impronta stilistica originalissima. Ciliegia sotto spirito, peonia, foglia di pepe, alla bocca succoso e persistente, finale su sentori di zest di arancia. Rosi Eugenio Vallagarina IGT Rosso Esegese 2016 Il taglio bordolese nella visione di Eugenio, indicibile minuziosità del lavoro in vigna e vision nei processi di affinamento in cantina. 4/5 Cabernet Sauvignon, 1/5 Merlot che evolve 24 mesi in rovere, con magistrale uso del cappello sommerso. Susina selvatica, sferzate di maggiorana, un finale di noce moscata con tocchi di fiori rossi. Bocca con tannini salati, croccantezza e densità, chiusura sui toni della liquirizia. Vini trentini. San Leonardo Vigneti delle

Dolomiti IGT Rosso San Leonardo 2015 Forse l'unico bordolese trentino capace di evolversi nel tempo per arrivare così 'ruggente' anche ai nostri giorni, forte di una materia prima incredibile. Blend 60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère e 10% Merlot. Ciliegie in confettura, tocchi di sottobosco, bocca densa, croccante e compatta, con tannini setosi, finale splendidamente persistente. Grigoletti Vigneti delle Dolomiti IGT Rosso Gonzalier 2015 La solita, grande affidabilità del lavoro in vigna e cantina della cantina di Nomi. Un taglio Cabernet/Merlot sapido e incisivo, che mostra un naso di piccoli frutti rossi, ribes e melograno, tocchi di alloro e bella mentolatura. In bocca tannini salmastri, eccellente densità e chiusura sulle tonalità della liquirizia. Pojer e Sandri Vigneti delle Dolomiti IGT Rosso Faye 2016 Un grande classico della seminale cantina di Faedo, capace di raccontare la ricca complessità della Val di Cembra. 'Cru' Paradisot, Cabernet Sauvignon al 50%, con la partecipazione di Cabernet Franc, Merlot e Lagrein per il resto del blend. Piccoli frutti neri al naso, mirtillo e mora, tocchi di peperone verde, timo e noce moscata, finale balsamico.

Bocca densa, tannini iodati, finale di persistenza. Rosi Eugenio Vallagarina IGT Rosso Marzemino Poiema 2016 Un Marzemino raffinato, istantanea delle potenzialità del vitigno in Vallagarina. Eugenio non rinuncia alla piena maturità fenolica di un'uva difficile, quindi la 'completa' con appassimento in cassetta di un 20% della massa. Naso di piccoli frutti rossi, marasca e ribes, bellissima sfumatura di timo fresco, poi rosa canina, bocca tesa e sapida, tannini stonati, eccellente finale balsamico-lievemente amaricato. Maso Salengo Trentino DOC Superiore Marzemino dei Ziresi 2017 Un progetto quasi monografico sul Marzemino, una pergola doppia dai rendimenti tenuti volutamente bassi per un frutto di evidente opulenza, dalla chiaramente vocata zona di Volano. Lampone al naso, con tocchi vegetali e di fiori rossi e ricordi di frutta secca tostata. Bocca densa e succosa, con tannini iodati, finale con ritorno fruttato-ammandorlato. Tenute Lunelli Trentino DOC Pinot Nero Maso Montalto 2017 La vocazione pura di Maso Montalto, dal progetto di Tenuta Margon, la zona 'non spumantizzata' di casa Lunelli. Un Pinot nero scoppiettante, senza ammiccamenti, che sa di piccoli frutti neri, ribes e

mirtillo, evidenza tocchi di gardenia e noce moscata. Bocca compatta e succosa, bella spalla acida, ottima persistenza di beva. Vini trentini. Cantina **Agraria Riva del Garda** Trentino DOC Superiore Pinot Nero Maso Élesi bio 2017 Un splendido appezzamento collocato ai piedi di Monte Baone, immerso nella biodiversità di un bosco di lecci (da cui il nome élesi), un bel progetto biologico di una cantina sociale dalle forti ambizioni, ripagate da risultati qualitativi in costante crescita. Marasca sotto spirito al naso, con tocchi di pepe nero, beva croccante e densa, tannini salati. Maso Cantaghel Trentino DOC Pinot Nero Vigna Cantaghel 2017 Un Pinot Nero da libro di testo, frutto di una collocazione incredibile, che meriterebbe trattazione a parte. Ribes rosso, foglia di pepe, spalla acida di nerbo ma mai eccessiva, assenza quasi totale dell'invasività dei tannini e lunghissima persistenza. Un vino- esempio delle potenzialità territoriali sugli internazionali, con gestione sapiente di vigna e cantina. Vallarom Vallagarina IGT Rosso Syrah XX 2017 Il Syrah del ventennale per Vallarom, testimone di una vocazione marcata sia di Filippo Scienza in vigna e cantina, che di un lavoro di

lettura finalizzato a rendere il vitigno nella sua spontaneità. Naso speziato, cannella poi foglia di alloro e ancora ciliegie sotto spirito. Attacco alla bocca succoso, ma anche compatto e croccante, i tannini sono iodati, la beva trascinate. La Cadalora Vallagarina IGT Rosso Casetta Majere 2018 Un eccellente esempio di quello che può restituire, a livello storico e filologico, il lavoro dei Vini dell'Angelo, lanciato da Proposta Vini. Un'uva per lungo tempo dimenticata che ritorna in purezza in una versione magnetica. Lievissima ma piacevole riduzione in ingresso di olfazione, poi sono ciliegie rosse, peonia, tocchi di maggiorana, chiodi di garofano e iodatura finale. Bocca tesa, succosa, con spalla acida mozzafiato e bevibilità trascinate. Precedente A proposito dell'autore Riccardo Corazza Nasce a Bologna nel 1973. Lavorativamente si divide tra la consulenza aziendale, il giornalismo e la comunicazione enogastronomica, complice un lustro trascorso a Praga nella formazione in ambito HORECA. Ha collaborato e collabora con quotidiani, tra cui il Corriere della Sera, riviste, tra cui Forbes Italia e Sport Week, guide, tra cui la Guida ai Sapori e Piaceri de La Repubblica, I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia,

le Guide del Gambero Rosso e portali, tra cui Gardininotes.com. Ha lavorato in una radio rock e pubblicato 5 libri che con la ristorazione non c'entrano niente, in osservanza del vecchio adagio che è sempre opportuno confondere un po' le acque.

## Gemme di gusto | Trentino, tutti i weekend dal 7 maggio al 6 giugno

LINK: <https://blog.cookaround.com/ilmondodiramyfood/gemme-di-gusto-trentino-tutti-i-weekend-dal-7-maggio-al-6-giugno/>



LinkedIn Gemme di gusto | Trentino, tutti i weekend dal 7 maggio al 6 giugno sulla strada del vino e dei sapori del Trentino. Gemme di Gusto: Brunch all'aperto, degustazioni con prodotti di eccellenza, camminate tra vigneti, boschi e prati in fiore. Queste alcune delle iniziative che anche quest'anno vi aspettano dal 7 maggio al 6 giugno lungo la Strada del Vino e dei Sapori dalla Valle di Cembra al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano della Vigolana alle Giudicarie, dalla Valle dei Laghi alla Valsugana, passando per Trento. 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 scovare angoli inesplorati vicino a casa. Il Trentino è sicuramente uno dei posti in cima alla lista di desideri di molti italiani e maggio è il periodo perfetto per esplorarlo. Per rendere la visita ancora più attrattiva, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino vi propone 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. Proposte da vivere alla giornata o, per i più appassionati, in un weekend lungo con Gemme di Gusto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dalla Valle di

Cembra al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano della Vigolana alle Giudicarie, dalla Valle dei Laghi alla Valsugana, passando per Trento grazie alle opportunità offerte dai Viaggi di gusto, pacchetti vacanza costruiti su misura delle esigenze dell'ospite contattando l'Associazione. Il Programma Gemme di Gusto di fine settimana in fine settimana: Weekend 7-9 maggio Venerdì 7 maggio, dalle 9.30 in poi, gli ospiti potranno partecipare a Taste&Bike tra laghi e panorami ( link ): una mattinata in bici partendo 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 sosta al Ristorante Boivin dove gustare un pranzo abbinato alla birra del Birrifico 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. Lo stesso giorno, presso Mas dei Chini sulle colline 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. E ancora, sempre venerdì 7 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 Birrifico degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. Un evento che verrà replicato anche sabato 8 maggio, stesso orario. Anche sabato 8 maggio partirà all'insegna delle due ruote 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 delle 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. Lo stesso giorno, tra Arco e **Riva** del Garda, a partire dalle ore 10.00, 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. 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. Infine, 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 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. Un evento che si replicherà anche il giorno successivo, domenica 9 maggio. Sempre domenica 9 maggio, inoltre, 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. Weekend 14-16 maggio Anche il secondo weekend parte con una proposta su due ruote, ovvero Taste&Bike tra Banale, Bleggio e Lomaso ( [link](#) ), in programma venerdì 14 maggio a partire dalle 9.30, per una giornata alla scoperta delle Giudicarie: si parte dal Comano Cattoni Holiday di Comano Terme, dove ritirare un gustoso cesto pic-nic e partire 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 Fontanèl, comprensiva di degustazione di formaggi, per poi ritornare a Comano Terme attraversando il Lomaso. Sabato 15 maggio sarà possibile prendere parte anche 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'Ora Ristorante di **Riva** del Garda. Nel pomeriggio si proseguirà con la visita a Madonna delle Vittorie di

Arco, per poi rientrare. Si confermano, anche in questo weekend, tre iniziative su Trento: Inkino Trekking ( [link](#) ), in programma venerdì 14; La merenda del cuore ( [link](#) ), in programma sia venerdì 14 che sabato 15 maggio; Pic-nic vivi la vigna ( [link](#) ), in programma sabato 15 e domenica 16 maggio; e una ad Arco: Spirito di primavera ( [link](#) ), in programma solo sabato 15 maggio. Weekend 21-23 maggio Il terzo weekend di Gemme di gusto inizia 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 nel cuore di Trento, 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 in centro città. 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. 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. Durante la giornata, al via verso le 9.30, 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 e raggiungere Grumo di San Michele a/A dove pranzare al Ristorante Da Pino e scoprire le grappe di Azienda Agricola Zeni Roberto. Lo stesso giorno, a partire dalle 9.00, a Isera, è in programma anche Pietre ( [link](#) ), iniziativa del Comune di Isera e dall'APT Rovereto e Vallagarina: dopo la visita alla Chiesa di Patone ed i suoi tesori, 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. 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 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. Si confermano, anche in questo weekend, tre iniziative su Trento: Inkino Trekking ( [link](#) ), in programma venerdì 21; La merenda del cuore ( [link](#) ), in programma sia venerdì 21 che sabato 22 maggio; Pic-nic vivi la vigna ( [link](#) ), in programma sabato 22 e domenica 23 maggio; e una ad Arco: Spirito di primavera ( [link](#) ), in programma solo sabato 22 maggio. Weekend 28-30 maggio 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 tra le colline di Trento con cui si raggiungeranno Maso Martis e Azienda Agricola Maso Bergamini per la degustazione di una selezione di etichette biologiche. 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: 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 per pranzare presso la Locanda delle Tre Chiavi e si termina la giornata con una tappa presso i nuovi spazi di Vivallis. Ma l'ultimo weekend di maggio 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 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. Si confermano, anche in questo weekend, Inkino Trekking ( [link](#) ), in programma venerdì a Maso dei Chini di Trento; La merenda del cuore ( [link](#) ), in programma sia venerdì 28 che sabato 29 maggio; Pic-nic vivi la vigna ( [link](#) ), in programma sabato 29 e domenica 30 maggio; e Spirito di primavera ( [link](#) ), in programma solo sabato 29 maggio. Weekend 4-6 giugno Iniziativa distintiva di questo ultimo weekend, Taste&Walk tra porfidi e vigneti ( [link](#) ), in programma sabato 5 giugno a partire dalle 9.30 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, dove riceverete uno sfizioso cesto pic-nic da gustare in mezzo alla natura presso l'Agriturismo Maso Besleri, dove si visiterà anche l'acetaia di Azienda Agricola Pojer e Sandri. Si confermano infine, anche in questo weekend, a Trento: Inkino Trekking ( [link](#) ), in programma venerdì 4; La

merenda del cuore ( [link](#) ), in programma sia venerdì 4 che sabato 5 giugno; Pic-nic vivi la vigna ( [link](#) ), in programma sabato 5 e domenica 6 giugno; e a Arco: Spirito di primavera ( [link](#) ), in programma solo sabato 5 giugno. 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/gemm edigusto](http://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. Vuoi scoprire il programma delle singole iniziative di Gemme di Gusto? Link Gemme di Gusto : [V i s i t a www.tastetrentino.it/gemm edigusto](http://www.tastetrentino.it/gemm edigusto)