CANTINA FRANTOIO
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

AGRARIA RIVA DEL GARDA

Rassegna stampa
1 - 31 gennaio 2019

l'Adige
venerdì 27 marzo 2015
www.ladige.it

diffusione:19270
tiratura:24739

L'EVENTO Il gran ballo asburgico e ottocentesco di «Salotto Maffei» nel Salone delle feste: menu, luci, suoni del vero Kurort

Indietro nel tempo a lume di candela

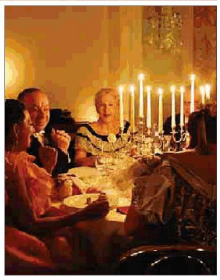
«Gran Ballo di San Silvestro» al salone delle feste del Casinò di Arco promosso dall'associazione «Salotto Maffei» di Riva, nel suo primo anno di attività. In un veglione d'altri tempi si sono ritrovati nella cittadina arcense

> Cento appassionati da mezza Italia per rivivere la magia delle danze imperiali proprio ad Arco

un centinaio di appassionati di danze ottocentesche provenienti da diverse località italiane (Roma, Firenze, Bologna, Padova, Trieste, Venezia, Mantova) gruppi organizzati e singoli partecipanti accomunati dalla passione e dallo studio sulle danze storiche ottocentesche. Evento nato anche per scommessa per verificare la capacità attrattiva del Basso Sarca per tal genere di appuntamenti organizzati dalle associazioni gemellate che riescono ad offrire per analoghi incontri, spazi di prestigio monumentale delle Dimore Storiche Italiane, venete, fiorentine, palazzi storici milanesi e romani, regge museali. Il Casinò di Arco per storia e struttura non ha sfigurato al confronto, anzi ha recuperato una parte della sua funzione originaria, e per l'ampiezza del suo salone. Non solo *walzer*, ma *polke, mazurke, quadriglie* declinate secondo le antiche coreografie, il tutto con i partecipanti in abiti d'epoca, dame in crinolina, secondo i figurini d'epoca, cavalieri anche con divise storiche fedelmente ricostruite e cena al lume di candela con candelabri forniti dal gruppo Settecento veneziano. Tra i partecipanti spiccava la divisa da ufficiale austriaco del 1859 indossata da un rappresentante del gruppo veneto, la riproposizione dell'abito di re Ludwig di Baviera indossata da un giovane del gruppo di Trieste, gruppo che si distingue per la giovane età dei componenti per lo più trentenni.

La colonna sonora era affidata all'orchestra da camera «Spettro Armonico» di Rovereto guidata dal giovane direttore Simone Zuccatti supportata al pianoforte da Antonio Vicentini e Paolo Orlandi che presentava musiche originali dei gran balli sia di corte che da salotto, musiche non solo europee notoriamente conosciute, ma anche di autori americani dell'Ottocento che animavano le residenze delle città della East Coast statunitense come i balli delle accademie militari degli stati del Sud. Gran cerimonieri della serata il direttivo della giovane associazione rivana con Helmut Graf, presidente e Angelo Pederzolli, vice presidente coadiuvati dagli associati (una trentina di iscritti) a cui erano affidati gli onori di casa in questo primo anno di attività in cui si sono fatti conoscere nei diversi appuntamenti dedicati alle rievocazioni storiche sparse per tutta Italia, non ultima la presenza alla Reggia di Caserta in una serata in onore dei Borbone di Napoli. Preziosa è stata la collaborazione dell'Agraria di Riva del Garda, la Cassa Rurale Alto Garda e il Comune di Arco che hanno sostenuto l'evento, come «Garda Trentino spa» che ha inserito l'iniziativa negli eventi dando modo ad alcuni turisti di partecipare all'evento con abiti a tema forniti da parte dell'associazione stessa. **F.F.**

Foto di gruppo per i danzatori arrivati da mezza Italia al Casinò di Arco



Cena solo a lume di candela

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

l'Adige
venerdì 27 marzo 2015
www.ladige.it

diffusione:19270
tiratura:24739

Enogastronomia | Trentino superstar per «Best Gourmet of Alpe Adria». New entry la pizzeria «Da Albert»

«El Molin», premio per la creatività

GIUSEPPE CASAGRANDE

Trentino superstar sia nel campo della ristorazione che in quello dei vini e dei prodotti tipici del territorio. Questo il responso della guida mitteleuropea «Best Gourmet of Alpe Adria 2019», fresca di stampa, che ogni anno premia con venti Awards internazionali i ristoranti, le trattorie, le locande, i vini e le eccellenze agro-alimentari di un territorio quanto mai vasto che si estende dalla Lombardia all'Austria, dalle Tre Venezie alla Croazia, dalla Pannonia alla Slovenia. Il riconoscimento più prestigioso è stato assegnato al Ristorante bomboniera «El Molin» di Cavalese, chef patron Alessandro Gilmozzi, premiato come miglior cucina creativa dell'anno. Nella motivazione la guida esalta la creatività e il certosino lavoro di ricerca di Alessandro Gilmozzi perennemente alla caccia dei profumi del bosco: erbe spontanee, fiori, licheni, muschio, resine, cortecce degli alberi. Il profumo del bosco si respira appena varcata la soglia dell'antico mulino (del Seicento) trasformato in tempio dell'«haute cuisine». Più che un percorso culinario è una passeggiata nel bosco che regala emozioni. Tra le ricette simbolo: la cagliata dolce con betulla caramellata e cannella, il risotto Acquerello con polvere di pigna, l'uovo di montagna, il Gilbach Gin sferico, la tartare di capretto da latte, la guancia di cervo brasata, il gallo forcello, il gelato di panna alla corteccia impreziosito da crumble ai profumi del sottobosco.
En plein del Trentino anche nella sezione riservata alle trattorie. L'Award 2019 come miglior trattoria di Alpe Adria è stato assegnato all'Osteria Storica Morelli di Canezza di Pergine all'imbocco della Valle dei Mocheni. Un'osteria «storica» di nome e di fatto - si legge nella motivazione - dove il pane fatto in casa sa di pane, le pietanze hanno il gusto della genuinità e i vini sono proposti a prezzi onesti. Fiorenzo Varesco e la moglie Antonella sono i numi tutelari di un angolo di paradiso ancora incontaminato con le sue tradizioni, la sua cultura, la sua cucina. Una cucina ruspante: dai funghi alle erbe spontanee, dagli insaccati ai formaggi, dalle carni al pesce d'acqua dolce.
Sempre nella sezione ristoranti e trattorie, oltre ai ristoranti trentini premiati dalla Michelin e ai locali recensiti nelle precedenti edizioni della guida (30 in totale), quest'anno tra le new entry troviamo i ristoranti roveretani «Novecento» dell'Hotel Rovereto e la Taverna del Comandante, in Valle del Chiese l'Aurora di Cimego e, novità assoluta, per la prima volta la guida premia una pizzeria: «Da Albert», la pizzeria gourmet di via Verdi a Trento. Premio meritatissimo.
Il Trentino ha completato l'exploit con la conquista dell'Oscar 2019 assegnato al miglior prodotto tipico di Alpe Adria: il Lingotto delle Dolomiti dell'azienda Trota Oro della famiglia Leonardi di Preore. Un prodotto artigianale unico nel suo genere: una trota affumicata con legno di faggio e marinata nel brandy Divino Pojer&Sandri. Tra i prodotti tipici trentini la guida «Best Gourmet of Alpe Adria» segnala anche la farina bianca (una novità) di Storo, gli oli 46° Parallelo dell'Agraria di Riva, l'Olio Cru Origini Casaliva denocciolato sempre di Riva del Garda e la pasta bio monograno Felicetti senatore Cappelli (Predazzo).
Non meno importante e ricco di soddisfazioni per il Trentino il capitolo riservato ai vini. L'Award 2019 come miglior bollicina metodo classico è stato assegnato al Ferrari Riserva Lunelli 2009. Uno Chardonnay in purezza, avvolgente, complesso, elegante - si legge nella motivazione - che racconta la storia della famiglia Lunelli, famiglia che ha fatto conoscere il metodo classico italiano nel mondo. Sul podio, tra i 90 best wines, troviamo altre sette etichette trentine: Madame Martis Brut Riserva 2007, Balter Brut blanc de blanc, la Nosiola Sole Alto di Marco Donati, la Cuvèe Sotsàs 2016 di Maso Cantanghel, il Marzemino Husar De Tarczal, il San Leonardo 2004 dei marchesi Guerrieri Gonzaga, il Groppello 2016 della Cantina Lasterosse di Pietro Pancheri (Romallo).
La guida, edita da Maurizio Potocnik con la collaborazione di un team di giornalisti internazionali, ha recensito oltre 400 tra ristoranti, trattorie, osterie, locande, konobe di Alpe Adria, 90 best wines meritevoli di figurare nell'Olimpo, 70 prodotti d'autore, 20 hotel Relax& Gourmet.

Sopra Gilmozzi, chef de «El Molin» e, sotto, Varesco, dell'Osteria Morelli

Trento
Domani l'Adige7 vi aiuta a tornare in forma
La Notte bianca oggi riscalda la città
«El Molin», premio per la creatività

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TRENTINO
QUOTIDIANO REGIONALE FONDATO NEL 1945

diffusione:14386
tiratura:20984

L'ORO VERDE

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

TENNO

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

Da domani l'undicesima edizione del concorso «Succo d'oliva»

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

l'Adige
venerdì 27 marzo 2015
www.ladige.it

diffusione:19270
tiratura:24739

COLOGNA Da oggi a sabato i produttori trentini si confrontano nel concorso «Succo d'Oliva»

Inizia la gara tra i migliori extravergine

TENNO - Da oggi a sabato, presso le ex scuole di Cologna, il Comitato culturale «Cologna Gavazzo Foci» e il Consorzio di tutela dei prodotti agricoli del Tennese, organizzano l'11° concorso «Succo d'Oliva» destinato ai piccoli produttori olivicoli del Comune di Tenno, della piana del Basso Sarca, della Valle dei Laghi, di Santa Massenza, Avio, Ala, Isera e di Cortaccia, nonché agli appassionati d'olio del Trentino e dell'Alto Adige. La manifestazione ha lo scopo di confrontare i vari oli prodotti nel territorio trentino attraverso un'analisi chimica eseguita dai tecnici dell'Agraria di Riva, e successivamente attraverso un "panel test" (denominazione usata oggi per determinare la qualità organolettica dell'olio attraverso una serie di descrittori che si riferiscono al colore, profumi, ecc) e quello di informare, divulgare e far conoscere l'alta qualità dell'olio extravergine di oliva del nostro territorio e le sue proprietà alimentari. La giuria esterna, di assaggiatori panelisti, è composta da sei persone le quali determineranno la qualità attraverso una serie di sensazioni che congiuntamente offrono un quadro e una situazione entro cui collocalre il campione di olio analizzato. Il giudizio insindacabile, espresso dalla giuria, determinerà l'esito del concorso. Come sempre due saranno le categorie: olio fruttato intenso e olio fruttato leggero. Come sempre sono tantissimi gli appassionati che hanno aderito alla manifestazione e c'è grande attesa per i suoi esiti finali. La premiazione avverrà sabato alle 17.30 presso le ex scuole di Cologna, alla presenza di esperti, autorità, organizzatori e di un pubblico sempre più interessato e numeroso.

D.P.

La premiazione di una delle precedenti edizioni del concorso, sempre più partecipato dagli appassionati di mezzo Trentino

Basso Sarca e Ledro
«La crescita è finita, ora facciamo qualità»
Inizia la gara tra i migliori extravergine

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

l'Adige
venerdì 27 marzo 2015
www.ladige.it

diffusione:19270
tiratura:24739

LA GUIDA

Best Gourmet, 4 ristoranti al top. Prima volta di una pizzeria: «Da Albert»

I trenta indirizzi del mangiar bene

FABIA SARTORI

Sono 30 i ristoranti selezionati in Trentino dalla guida enogastronomica «Magnar Ben Best Gourmet» nella sua edizione 2019 (la 23esima della sua storia). Si tratta di un volume che porta i suoi lettori in un viaggio del gusto attraverso la macroregione europea dell'Alpe Adria (Nord Italia con Trentino Alto Adige, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna; Austria; Slovenia; Croazia).
Nella nostra provincia sono stati premiati anche 8 vini territoriali e 6 «prodotti d'autore» (ovvero prodotti locali che provengono dal lavoro di piccole aziende artigianali).
Per la prima volta nella sua storia all'interno della «Magnar Ben Best Gourmet», il Trentino conquista 4 premi «award», ossia quattro «etichette» di miglior ristorante all'interno di tutta la macroregione dell'Alpe Adria. A conseguire questo prestigioso traguardo sono stati il ristorante El Molin di Cavalese con lo chef Alessandro Gilmozzi per la «miglior cucina creativa», l'Osteria storica Morelli di Pergine Valsugana con lo chef Fiorenzo Varesco in qualità di «miglior cucina tipica da osteria».
La «miglior bollicina metodo classico» è delle Cantine Ferrari di Trento con il Ferrari riserva Lunelli 2009. Mentre il Lingotto delle Dolomiti prodotto dall'azienda «Trota Oro di Preore» si aggiudica la definizione di «miglior pesce».
A presentare i contenuti della guida enogastronomica curata dal Club Magnar Ben e dedicata ai piccoli produttori è stato l'autore (e presidente del club) Maurizio Potocnik. Che ha ricordato che nell'edizione «gialla» del 2019 sono inseriti 400 ristoranti (trattorie, osterie, locande), 90 best wines, 70 prodotti d'autore e 20 hotel Relax & Gourmet. A «raccontare» le perle enogastronomiche del Trentino è stato, invece, il critico enogastronomico e giornalista trentino Giuseppe Casagrande. Dei 30 ristoranti inseriti nella guida «Magnar Ben Best Gourmet» molti sono conferme. Ma non mancano le «new entry». A partire dalla città di Rovereto con il ristorante Novecento gestito da Marco Zani (cucina mantovana) ed il ristorante La Taverna del Comandante di Matteo Carluccio (cucina lucana). Fa il suo primo ingresso nel viaggio del gusto per l'Alpe Adria anche il ristorante Da Pino di San Michele all'Adige (Danilo Moresco) insieme al ristorante Aurora di Cimego Borgo Chiese (Graziano e Marilena Tamburini) specializzato in polente di ogni tipo. Infine, trova spazio per la prima volta tra le pagine della guida una pizzeria. Si tratta della pizzeria Da Albert (Alberto Pagliani) di Trento. Due le «onorevoli» uscite per il 2019: i ristoranti Castel Toblino e Castel Pergine. Infine, i vini ed i prodotti d'autore.
Nella prima categoria ricordiamo: Ferrari Riserva Lunelli 2009 (Cantine Ferrari), Madame Martis Brut Riserva 2007 (Maso Martis), Balter Brut (Balter), Nosiola Doc Sole Alto 2017 (Marco Donati), Sotsàs Cuvèe 2016 (Maso Cantanghel), Husar Marzemino (Ruggero De Tarczal), Groppello (Cantina Lasterosse Pietro Pancheri) e San Leonardo 2004 (tenuta Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga). E nella seconda: Lingotto Dolomiti (Trota Oro), Farina bianca di Storo (Agri90), Olio 46esimo parallelo monovarietale di Casaliva (Agraria Riva del Garda), Olio Origini Casaliva denocciolato (Oliocru srl), Pasta monograno Felicetti Cappelli bio (Pastificio Felicetti) e Composta di agrumi (Oliocru srl).

Giuseppe Casagrande con uno dei premiati della guida Best Gourmet

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

l'Adige
venerdì 27 marzo 2015
www.ladige.it

diffusione:19270
tiratura:24739

Cologna | Le relazioni tecniche, domani alle 17.30 le premiazioni

«Succo d'Oliva» entra nel vivo

COLOGNA - Dopo i primi eventi di mercoledì sera, con la serata dedicata al «Pane di molche» e l'apertura della mostra fotografica «I sottoprodotti del frantoio», realizzata con l'Agraria di Riva, l'edizione 2019 di «Succo d'Oliva» entra nel vivo tra oggi e domani. Questa sera, alle 20.30, è in programma come sempre alle ex scuole di Cologna, la relazione di Giorgio Cristofoletti che parlerà dell'extravergine altogardesano: «Il nostro oro verde» titolo dell'incontro, utile per coonscere e combattere i nemici degli olivi e migliorare la produzione.
Domani pomeriggio il clou con gli ultimi eventi. Sarà una giornata dedicata alla «Casaliva», cioè la varietà di olivo più diffusa in Busa fin da quando la pianta fu introdotta in zona dai romani, duemila anni fa. Alle 15 la lettura guidata su «Le origini della Casaliva», con l'esperto Franco Michelotti della Fondazione «Edmund Mach» e le letture a cura di Flavia Santoni.
Alle 16 la relazione sul tema «Indagine genetica sulla varietà Casaliva nell'Alto Garda Trentino» tenuta dalla professoressa Stella Grano dell'Università di Trento. Alle 17 gli assaggi degli oli da parte del pubblico presente e, infine, alle 17.30 l'attesa premiazione dell'11° concorso «Succo d'Oliva» con tanto di rinfresco a base di prodotti tipici locali. Il tutto organizzato dal «Comitato culturale Cologna Gavazzo Foci».

D.P.

Basso Sarca e Ledro
«Mosaner ha rifiutato di spostare l'udienza»
Calvola, lavori alla piazzetta e all'ingresso
«Nago, subito più sicuri»
Ledro, quattro concorsi

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

l'Adige
venerdì 27 marzo 2015
www.ladige.it

diffusione:19270
tiratura:24739

TENNO

Si è conclusa la kermesse dedicata alla produzione d'eccellenza

«Succo d'oliva»: i re dell'olio

La premiazione del concorso «Succo d'oliva» che si è tenuta ieri sera a Cologna di Tenno: in corsa ben 108 produttori locali (Foto S. Salvi)

TENNO - I «re» dell'olio sono stati proclamati ieri al termine del concorso «Succo d'oliva» che ha visto ben 108 piccoli produttori contendersi lo scettro presso le ex scuole di Cologna. Per la categoria «Olio Fruttato Leggero» sono stati premiati: 1. **Raul Leoni** (Riva del Garda - Deva); 2. **Angelo Turrini** (Arco - Massone); 3. **Federico Comai** (Arco - Massone); 4. **Gian Piero Scannone** (Riva del Garda - Monte Brione); 5. **Mauro Anzelini** (Bolognano di Arco).

Per la categoria «Olio Fruttato Intenso» le medaglie sono invece andate a: 1. **Marco Comai** (Riva del Garda); **Andrea Tarolli** (Tenno); 3. **Lorena Pisoni** (Sarche - Cavedine); 4. **Giuseppe Berti** (Tenno - Ville del Monte); 5. **Chiara Manfrini** (Riva del Garda).

I campioni di olio erano stati consegnati ancora nei giorni 7, 9 e 11 gennaio, ed erano stati esaminati da una giuria di esperti assaggiatori - panelisti, persone esperte in grado di evidenziare il minimo difetto, o al contrario esaltare le migliori virtù, di quello che è considerato l'«oro verde» del Trentino. L'olio in concorso, rigorosamente extravergine di oliva, proviene da piccole produzioni localizzate a Tenno, nella piana del Basso Sarca, nella valle dei Laghi, a Santa Massenza, nonché ad Avio, Ala, Isera e in altre microaree in cui le condizioni climatiche consentano la coltura. Per la prima volta quest'anno sono stati ammessi anche oli altoatesini, e cioè provenienti da Cortaccia, Caldaro e Laimburg.

I vari oli in concorso sono stati prima esaminati dal punto di vista chimico con test eseguiti dai tecnici dell'Agraria di Riva, per essere poi valutati dagli assaggiatori-panelisti della giuria che ne hanno evidenziato le varie proprietà organolettiche, osservando elementi quali colore, profumo, gusto, densità, trasparenza. Il concorso, organizzato dal Comitato culturale Cologna -Gavazzo - Foci e dal Consorzio di tutela dei prodotti agricoli del Tennese è poi entrato nel vivo dal 23 al 26 gennaio con una serie di appuntamenti estremamente interessanti, dalla serata dedicata al «Pane di molche» con Erna, alla relazione dell'esperto Giorgio Cristofoletti sul tema «Succo d'oliva: il nostro Oro verde». Il pomeriggio di ieri è stato invece dedicato alla «Casaliva» con un doppio appuntamento: alle ore 15 il perito agrario Franco Michelotti ha parlato delle «Origini di Casaliva», mentre alle 16 Stella Grando, docente del Centro agricoltura alimenti e ambiente dell'Università di Trento ha discusso di «Indagine genetica sulla varietà Casaliva dell'Alto Garda Trentino». La manifestazione, giunta alla sua undicesima edizione, vuole aiutare i consumatori e gli appassionati a conoscere sempre meglio un prodotto nobile come l'olio extravergine di oliva prodotto in Trentino, e le sue preziose qualità di gusto e di salute.

Basso Sarca e Ledro
Ferrata ok. A marzo apre parte del castello
«Pharaon», bottino più che triplicato
«Succo d'oliva: i re dell'olio»

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

l'Adige
venerdì 27 marzo 2015
www.ladige.it

diffusione:19270
tiratura:24739

La Gardesana Occidentale raccontata nelle opere di Anna Nezhnaya

RIVA - Una mostra dedicata ad una strada. Non è un'idea inedita considerando che al mondo ci sono molte strade entrate nel mito e nella leggenda (dalla «Route 66» in poi) ma dalle nostre parti è certamente una novità. E la strada che riceverà tale attenzione non è, come si potrebbe pensare, la sempre più celebrata Ponale, bensì la Gardesana Occidentale, cioè la statale 45bis. La sala Craffonara di Riva da domenica 10 a domenica 24 febbraio (ingresso gratuito) ospiterà un'iniziativa curata da «Trentino Storia Territorio» dedicata proprio alla Gardesana, vista dall'artista russa Anna Nezhnaya in una prospettiva ben più mondiale di come solitamente siamo soliti "sentire" luoghi che solamente crediamo di conoscere. L'naugurazione è in programma sabato 9 febbraio alle 17.30 con la presentazione dell'esposizione da parte dei curatori Monia Di Mauro e Renzo Saffi, alla presenza dell'artista e con degustazione vini in collaborazione con «Agraria» di Riva del Garda.

Basso Sarca e Ledro

ECONOMIA

Dro cresce in abitanti, turisti, aziende

Dopo quelli dell'capitolo i dati dell'imprenditoria

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TRENTINO
QUOTIDIANO REGIONALE FONDATO NEL 1945

diffusione:14386
tiratura:20984

«Succo d'oliva» a Comai e Leoni

Concluso il concorso del Comitato culturale Cologna-Gavazzo-Foci

TENNO

Sono Marco Comai e Raul Leoni i vincitori dell'undicesima edizione del "Concorso Succo d'Oliva", organizzato dal Comitato Culturale Cologna-Gavazzo-Foci e dal Consorzio di Tutela Prodotti Agricoli del Tennese, con la collaborazione del Comune di Tenno, della Comunità Alto Garda e Ledro, dell'Agraria di Riva e della Cassa Rurale Alto Garda. Una manifestazione che ha nuovamente riscosso un grande successo di adesioni, e che ha coinvolto 108 piccoli produttori olivicoli, in rappresentanza di tutte le zone del Trentino e dell'Alto Adige 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, Bolzano e Ora, "un numero molto al di sopra delle aspettative - ha dichiarato Mario Sbarberi, presidente del Comitato Culturale – considerato che, per motivi organizzativi, era stato posto il limite di settanta". Il concorso si è concluso sabato con una cerimonia che si è tenuta presso la casa della comunità di Cologna, a cui erano presenti il vicesindaco reggente di Tenno, Giuliano Marocchi, l'assessore Stefano Bonora, i consiglieri Andrea Cobbe e Nicola Stanga, il presidente e il direttore dell'Agraria di Riva, Giorgio Planchestainer e Massimo Fia, e la giuria dei "panelisti-assaggiatori" (Franco Michelotti, Raffaello Cretti, Furio Battellini , Sabine Zanella, Marco Torbol, Andrea Segantini e Marco Meneghelli), coloro che hanno stabilito le qualità organolettiche dei campioni pervenuti e decretato i vincitori. Nella categoria "olio fruttato leggero" assieme a Raul Leoni sono stati premiati Angelo Turrini, Federico Comai, Gian Piero Scannone e Mauro Anzelini. Quanto alla categoria "olio fruttato intenso", Marco Comai ha preceduto Andrea Tarolli, Lorenza Pisoni, Giuseppe Berti e Chiara Manfrini. Molto partecipati sono stati anche gli appuntamenti abbinati al concorso tra i quali il laboratorio di Erna Santoni dedicato al pane di molche, la conferenza sulle origini del Casaliva, tenuta da Franco Michelotti, e la lezione di Stella Grando del Centro Agricoltura Alimenti sull'indagine genetica sulla varietà Casaliva nell'Alto Garda Trentino. "Un grazie sentito a tutti coloro che hanno collaborato all'organizzazione di questo importante evento", ha concluso Sbarberi. *(s.bass.)*

I vincitori del concorso con gli organizzatori e gli amministratori (f.Galas)

Poste, condannata l'ex direttrice

È morto a 109 anni Livio Parolari

«Succo d'oliva» a Comai e Leoni

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato