



RASSEGNA STAMPA

OTTOBRE 2023

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

ar CANTINA FRANTOIO DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

Abbinamenti curiosi, idee ... spiritose

Alto Garda: vino e olio per piatti di classe

L'Alto Garda Trentino è un ambiente unico nel suo genere. Situato all'altezza del 46° parallelo nord, il territorio si caratterizza per un microclima mediterraneo in un contesto alpino. Il clima mite e temperato, l'alternanza dei venti Ora, che soffia in

direzione sud-nord, e Pelèr, che soffia in direzione nord-sud, e le variazioni di temperatura dell'acqua del Lago di Garda – che oscillano tra i 6 °C di dicembre e i 27 °C di agosto – creano le condizioni ideali per la coltivazione della vite e dell'olivo.

Agraria Riva del Garda, società cooperativa con 300 soci tra cantine e frantoi, propone Lagrein Trentino DOC e olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino Uliva in abbinamento a una ricetta creata dallo chef Alfio Ghezzi.

LA RICETTA

Razza Rendena alla brace, fagiolino grisotto e gorgonzola



ABBINAMENTO

La complessità di questo Lagrein Trentino DOC, che si rivela nell'intreccio di sfumature odorose, diventa l'impalcatura per sostenere la complessità del lombatello con il Gorgonzola, proprio come l'armonica consistenza di Uliva.

INGREDIENTI per 4 persone

- 320 g lombatello razza Rendena
- 200 g fagiolino Grisotto
- 125 g Gorgonzola DOP
- 1,5 dl Lagrein
- 1 foglia alloro
- 3 rametti timo
- 1 piccolo rametto rosmarino
- 1/2 carota
- 1 spicchio aglio
- q.b. pepe nero
- 100 g latte
- 8 pomodori Piccadilly
- 20 g olio Uliva

PREPARAZIONE

Dal lombatello ricavate 4 porzioni da 80 g, privandolo delle nervature e delle parti grasse, che recupererete per il fondo, e cuocetele sulla griglia. Cuocete i fagiolini in acqua bollente salata per 4 minuti, quindi scolateli e conservateli. Per la salsa, mettete in una casseruola con un filo d'olio gli aromi, i ritagli del lombatello e la mezza carota e lasciate tostare, quindi aggiungete il vino e fate bollire per circa un'ora. Poi filtrate ed emulsionate. Per la fonduta di Gorgonzola fate sciogliere il formaggio con il latte, quindi frullate. Posizionate il lombatello grigliato nei piatti, sopra disponete i fagiolini e i pomodori tagliati a metà, quindi irrorate prima con il fondo al Lagrein e successivamente con la fonduta di Gorgonzola.

Grigliata e cin cin

Quale vino abbinare alla tradizionale grigliata di carne o di pesce con amici e parenti?

Dal cuore dell'Irpinia, Fonzone suggerisce la novità dell'anno: Mattoda' Irpinia DOC Campi Taurasini, un Aglianico in purezza fresco, avvolgente, con una spiccata personalità.

Rosso rubino brillante, rivela al naso note di mirtillo selvatico accompagnate dal profumo della sua foglia, mentolato. Al palato, l'ingresso è dolce e piacevole con sentori di pepe verde, eucalipto, bacca di vaniglia intera, molto balsamico.

Mattoda' si accompagna bene con carni rosse, piatti speziati, tartufo e formaggi stagionati.



Dalle finestre dalla cantina si scorge, in piena luce sulla collina di fronte, la storica vigna di fianco alla chiesa del borgo, nella stessa posizione descritta da una rara mappa catastale del 1790 (tra le poche completate durante il regno sabauda) che reca il medesimo toponimo, *Cadodo*, indicato già allora come di proprietà della famiglia. Da questa storica vigna, il cui suolo bianco calcareo e ruvido copre le marne affioranti, il vino porta in dote il carattere, l'esaltazione della fragranza e la freschezza, coniugando eleganza e struttura e dimostrando fieramente la tradizionale vocazione di Cocconato per quest'uva.

Il riconoscimento della DOC Monferrato a questo Nebbiolo sigilla questa lunga presenza storica e riconosce la vocazione delle colline di Cocconato alla produzione del Nebbiolo, che vede a Cadodo e sui bricchi delle Serre le migliori esposizioni.

Dopo dieci mesi di invecchiamento in botti di legno, il colore è rubino brillante, il profilo olfattivo floreale e speziato e il tannino rotondo assicura longevità.

Cantina di Riva

Agraria Riva del Garda, grazie al lungimirante lavoro di squadra tra soci, conferitori, agronomi, esperti, ricercatori ed enologi, continua a ricevere riconoscimenti per la qualità dei vini e degli oli.

A confermare la tendenza ci sono i premi. Il Lagrein 2019 Vista Lago ha recentemente conquistato i Due Bicchieri Rossi della guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso. Il territorio vitivinicolo dell'Alto Garda Trentino ha saputo distinguersi puntando su produzioni dalla qualità indiscussa. Si tratta di un ambiente unico nel suo genere, con un microclima

From the windows of the cellar, one can see, in full light on the hill opposite, the historic vineyard next to the village church, in the same position described by a rare cadastral map of 1790 (among the few completed during the Savoy reign) that bears the same toponym, Cadodo, indicated even then as belonging to the family. From this historic vineyard, whose rough white limestone soil covers the marl outcrops, the wine brings character, exaltation of fragrance and freshness, combining elegance and structure and proudly demonstrating Cocconato's traditional vocation for this grape. The recognition of the DOC Monferrato to this Nebbiolo seals this long historical presence and recognises the vocation of the Cocconato hills to produce Nebbiolo, which sees in Cadodo and on the Serre "bricchi" the best exposures.

After ten months of ageing in wooden barrels, the colour is bright ruby, the olfactory profile floral and spicy and the round tannin ensures longevity.

Cantina di Riva

Agraria Riva del Garda, thanks to the far-sighted teamwork of members, winegrowers, agronomists, experts, researchers, and oenologists, continues to receive recognition for the quality of its wines and oils.

Confirming the trend are the awards. The Lagrein 2019 Vista Lago recently won the Two Red Glasses of the Gambero Rosso's guide Vini d'Italia 2023. The Alto Garda Trentino wine-growing area has been able to distinguish itself by focusing on productions of undisputed quality. It is a unique environment with a Mediterranean microclimate set in an Alpine context.

The Frantoio di Riva has also racked up awards: ranging from Bibenda's 5 Gocce for Uliva and 46° Parallelo Biologico to the Gold Medal of the Monocultivar Olive Oil Expo for 46° Parallelo



mediterraneo inserito in un contesto alpino.

Anche il Frantoio di Riva ha fatto incetta di riconoscimenti: si va infatti dal 5 Gocce di Bibenda per Uliva e 46° Parallelo Biologico alla Gold Medal del Monocultivar Olive Oil Expo per 46° Parallelo Monovarietale o dal Due Foglie Rosse del Gambero Rosso per Uliva e 46° Parallelo Biologico e dal Tre Foglie per 46° Parallelo Monovarietale alla Gran menzione del Sol d'Oro a Uliva e 46° Parallelo Monovarietale.

Cantina Valle Isarco

Fondata nel 1961 da 24 famiglie, oggi vanta 135 soci che coltivano 150 ettari di vigneti con 14 varietà, 10 bianche e 4 rosse. Ogni anno sono prodotte 950.000 bottiglie per un totale di 28 etichette la cui punta di diamante è rappresentata dalla selezione Aristos e dalle edizioni limitate Sabiona di Kerner e Sylvaner.

La linea Aristos è composta da 9 vini bianchi e 1 rosso, che rap-



presentano i vitigni più importanti della cantina e vogliono rappresentare la massima espressione delle loro tipicità varietali e del territorio estremo in cui sono coltivati.

Il Kerner Aristos è prodotto con uve Kerner in purezza, vendemmate a mano a completa maturazione. Versandolo nel bicchiere, spicca il suo colore giallo verdognolo tendente al paglierino. All'olfatto presenta un frutto delicato e un carattere gradevolmente aromatico che si sviluppa con grande eleganza su note di pesca. Al palato è secco e pieno,

Monovarietale or the Gambero Rosso's Due Foglie Rosse for Uliva and 46° Parallelo Biologico and the Tre Foglie for 46° Parallelo Monovarietale to the Grand Mention of the Sol d'Oro for Uliva and 46° Parallelo Monovarietale.

Cantina Valle Isarco

Founded in 1961 by 24 families, today it boasts 135 members cultivating 150 hectares of vineyards with 14 varieties, 10 white and 4 red. Every year, 950,000 bottles are produced for a total of 28 labels, the highlight of which is the Aristos selection and the Sabiona limited editions of Kerner and Sylvaner.

The Aristos line consists of 9 white and 1 red wine, which represent the most important grape varieties of the winery and are intended to represent the highest expression of their varietal typicality and the extreme terroir in which they are cultivated.

The Kerner Aristos is made from pure Kerner grapes, harvested by hand when fully ripe. Pouring it into the glass, its greenish yellow colour tending to straw yellow stands out. On the nose, it shows delicate fruit and a pleasantly aromatic character that develops with great elegance on notes of peach. The palate is dry and full, with a lively structure and an intriguing nutmeg finish. Versatile in pairing with food.

Tenuta Sant'Antonio

The Castagnedi family presented a Pinot Grigio delle Venezie DOC in line with the winery's philosophy of looking at terroir and enhancing cru. The Pinot Grigio delle Venezie DOC in purity enchants with its freshness, citrus notes, and full-bodied sip. The Pinot Grigio is a signature wine that joins the Single Vineyard Vigna Monte Ceriani and the selected Vecchie Vigne, two expressions that represent the

con una struttura vivace e un intrigante finale di noce moscata. Molto versatile nell'abbinamento con il cibo.

Tenuta Sant'Antonio

La famiglia Castagnedi ha presentato un Pinot Grigio delle Venezie DOC in linea con la filosofia aziendale che guarda al *terroir* e alla valorizzazione dei *cru*. Il Pinot Grigio delle Venezie DOC in purezza incanta per freschezza, note agrumate e sorso pieno. Il Pinot Grigio è una firma d'autore che va ad aggiungersi al Single Vineyard Vigna Monte Ceriani e il



Il territorio del Garda offre un microclima favorevole alla coltivazione dell'ulivo che dà 250 tonnellate di Evo E per i soggiorni gourmet una rete di agriturismi al top

Che sinfonia quell'olio di lago accarezzato da Óra e Pelèr

di Egidio Scala

Poco lontano dalle alte cime delle Dolomiti, attorno alle sponde del lago di Garda, le benefiche brezze del Benaco e, fra tutte, l'Óra creano un microclima unico al mondo. L'effetto è un'oasi mediterranea incastonata tra le Dolomiti che da secoli ospita la zona a vocazione olivicola più settentrionale al mondo che, grazie a metodi di produzione innovativi, ci regala oggi un rinomato olio extravergine di alto pregio.

Sono due gli aspetti che rendono speciale l'olio Evo del Garda Trentino. Il primo è il gusto, il secondo è il territorio: gli uliveti qui sono un bene culturale tramandato da coltivatori responsabili e lungimiranti di generazione in generazione. Tra le varietà di olive del Garda spicca in particolare la Casaliva, una specie autoctona molto pregiata. Se ne ricava un olio extra vergine dal colore verde-dorato e dal delicato profumo di mandorle verdi, carciofi ed erbe selvatiche.

Nella zona del Garda trentino ogni anno si producono circa 1500 tonnellate di olive (70% Casaliva, 20-25% Frantoio e altre varietà minori) per una produzione di olio di circa 250 tonnellate. Realtà associativa di rilievo sul territorio è l'Agraria Riva del Garda, ove convergono per la spremitura la gran parte delle olive coltivate dai 1200 olivicoltori locali, rappresentando il 65% circa dell'attuale produzione, di cui circa 200 quintali certificati con la DOP Garda Trentino. Presso l'Agraria è possibile partecipare a visite guidate e anche acquistare direttamente i prodotti.

Accanto a questa importante realtà cooperativa operano tanti altri piccoli frantoi, aziende agricole contraddistinte dalla grande passione per la salvaguardia di questa secolare produzione tradizionale e dalla cura della terra, anche attraverso metodi e criteri di certificazione biologica, per il raggiungimento di standard qualitativi d'eccellenza: dalla raccolta alla molitura, dall'imbottigliamento allo stoccaggio. Non solo, facendo visita a queste realtà famigliari è possibile toccare con mano gli

olivi centenari, passeggiando nei magnifici oliveti terrazzati da cui si godono scorci e panorami unici di questo territorio, dal fondovalle che si perde fino alle rive del lago di Garda, ma anche sul Monte Brione ed il Castello di Arco.

Per chi vuole vivere un'esperienza interamente incentrata sul tema dell'olio, il Garda trentino propone anche la possibilità di soggiorni in agriturismi e b&b immersi tra le piante di ulivi. Ai piedi del monte Brione, circondato da quasi 2 ettari di uliveto, l'Agriresort 'O_live' risponde a rigorosi criteri di qualità, rispetto dell'ambiente e integrazione armoniosa nel paesaggio e offre un'ampia gamma di proposte di soggiorno per sportivi o per amanti del relax, con piscina e solarium. Ad Arco Maso Bòtes si fregia di un oliveto biologico e ha ricevuto il Presidio Slow Food 'Olio Extravergine Italiano' per l'Millenario.

L'agritur Laghel 7 sorge in un edificio rurale ottocentesco recentemente ristrutturato, all'interno di un oliveto di 300 piante, collegato all'orto biologico e un piccolo maneggio con scuola di monta americana. L'Agritur Calvola è un agriturismo che, oltre all'olio extravergine d'oliva, produce e vende anche i suoi vini, i salumi, gli sciroppi e i prodotti che coltiva direttamente. Arcolive Agri-suite è il giusto connubio tra eleganza, natura e relax, con ampie vetrate e terrazze aperte sulla vallata e sull'olivaia di Arco. Infine, sempre ad Arco, l'Oleeva Garda Living è una guesthouse B&B di recentissima realizzazione, con piscina e camere dotate di patio e giardino privato, per vivere una vacanza in totale intimità e a stretto contatto con la natura.

Come detto, attorno alla sponda trentina del Lago di Garda, in autunno, ha inizio una seconda vendemmia, quella delle olive, dalle quali viene prodotto il pregiatissimo olio DOP, l'olio extravergine di oliva più a nord del mondo. Quindi si sta avvicinando la stagione più adatta per questo tipo di soggiorno, favorito anche dal clima mediterraneo della zona garantito da due venti in particolare, l'Óra e il Pelèr. Sono venti quotidiani e puntuali come un orologio, ben noti anche agli appassionati di sport velici che solcano con tavole e derive le acque del lago.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





A sinistra, uno scatto di Fabio Staropoli che immortalava il paesaggio a uliveto del Garda

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



Il territorio del Garda offre un microclima favorevole alla coltivazione dell'ulivo che dà 250 tonnellate di Evo E per i soggiorni gourmet una rete di agriturismi al top

Che sinfonia quell'olio di lago accarezzato da Óra e Pelèr

di Egidio Scala

Poco lontano dalle alte cime delle Dolomiti, attorno alle sponde del lago di Garda, le benefiche brezze del Benaco e, fra tutte, l'Óra creano un microclima unico al mondo. L'effetto è un'oasi mediterranea incastonata tra le Dolomiti che da secoli ospita la zona a vocazione olivicola più settentrionale al mondo che, grazie a metodi di produzione innovativi, ci regala oggi un rinomato olio extravergine di alto pregio.

Sono due gli aspetti che rendono speciale l'olio Evo del Garda Trentino. Il primo è il gusto, il secondo è il territorio: gli uliveti qui sono un bene culturale tramandato da coltivatori responsabili e lungimiranti di generazione in generazione. Tra le varietà di olive del Garda spicca in particolare la Casaliva, una specie autoctona molto pregiata. Se ne ricava un olio extra vergine dal colore verde-dorato e dal delicato profumo di mandorle verdi, carciofi ed erbe selvatiche.

Nella zona del Garda trentino ogni anno si producono circa 1500 tonnellate di olive (70% Casaliva, 20-25% Frantoio e altre varietà minori) per una produzione di olio di circa 250 tonnellate. Realtà associativa di rilievo sul territorio è l'Agraria Riva del Garda, ove convergono per la spremitura la gran parte delle olive coltivate dai 1200 olivicoltori locali, rappresentando il 65% circa dell'attuale produzione, di cui circa 200 quintali certificati con la DOP Garda Trentino. Presso l'Agraria è possibile partecipare a visite guidate e anche acquistare direttamente i prodotti.

Accanto a questa importante realtà cooperativa operano tanti altri piccoli frantoi, aziende agricole contraddistinte dalla grande passione per la salvaguardia di questa secolare produzione tradizionale e dalla cura della terra, anche attraverso metodi e criteri di certificazione biologica, per il raggiungimento di standard qualitativi d'eccellenza: dalla raccolta alla molitura, dall'imbottigliamento allo stoccaggio. Non solo, facendo visita a queste realtà famigliari è possibile toccare con mano gli

olivi centenari, passeggiando nei magnifici oliveti terrazzati da cui si godono scorci e panorami unici di questo territorio, dal fondovalle che si perde fino alle rive del lago di Garda, ma anche sul Monte Brione ed il Castello di Arco.

Per chi vuole vivere un'esperienza interamente incentrata sul tema dell'olio, il Garda trentino propone anche la possibilità di soggiorni in agriturismi e b&b immersi tra le piante di ulivi. Ai piedi del monte Brione, circondato da quasi 2 ettari di uliveto, l'Agriresort 'O_live' risponde a rigorosi criteri di qualità, rispetto dell'ambiente e integrazione armoniosa nel paesaggio e offre un'ampia gamma di proposte di soggiorno per sportivi o per amanti del relax, con piscina e solarium. Ad Arco Maso Bòtes si fregia di un oliveto biologico e ha ricevuto il Presidio Slow Food 'Olio Extravergine Italiano' per l'Millenario.

L'agritur Laghel 7 sorge in un edificio rurale ottocentesco recentemente ristrutturato, all'interno di un oliveto di 300 piante, collegato all'orto biologico e un piccolo maneggio con scuola di monta americana. L'Agritur Calvola è un agriturismo che, oltre all'olio extravergine d'oliva, produce e vende anche i suoi vini, i salumi, gli sciroppi e i prodotti che coltiva direttamente. Arcolive Agri-suite è il giusto connubio tra eleganza, natura e relax, con ampie vetrate e terrazze aperte sulla vallata e sull'olivaia di Arco. Infine, sempre ad Arco, l'Oleeva Garda Living è una guesthouse B&B di recentissima realizzazione, con piscina e camere dotate di patio e giardino privato, per vivere una vacanza in totale intimità e a stretto contatto con la natura.

Come detto, attorno alla sponda trentina del Lago di Garda, in autunno, ha inizio una seconda vendemmia, quella delle olive, dalle quali viene prodotto il pregiatissimo olio DOP, l'olio extravergine di oliva più a nord del mondo. Quindi si sta avvicinando la stagione più adatta per questo tipo di soggiorno, favorito anche dal clima mediterraneo della zona garantito da due venti in particolare, l'Óra e il Pelèr. Sono venti quotidiani e puntuali come un orologio, ben noti anche agli appassionati di sport velici che solcano con tavole e derive le acque del lago.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





A sinistra, uno scatto di Fabio Staropoli che immortalava il paesaggio a uliveto del Garda

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



Il territorio del Garda offre un microclima favorevole alla coltivazione dell'ulivo che dà 250 tonnellate di Evo E per i soggiorni gourmet una rete di agriturismi al top

Che sinfonia quell'olio di lago accarezzato da Óra e Pelèr

di Egidio Scala

Poco lontano dalle alte cime delle Dolomiti, attorno alle sponde del lago di Garda, le benefiche brezze del Benaco e, fra tutte, l'Óra creano un microclima unico al mondo. L'effetto è un'oasi mediterranea incastonata tra le Dolomiti che da secoli ospita la zona a vocazione olivicola più settentrionale al mondo che, grazie a metodi di produzione innovativi, ci regala oggi un rinomato olio extravergine di alto pregio.

Sono due gli aspetti che rendono speciale l'olio Evo del Garda Trentino. Il primo è il gusto, il secondo è il territorio: gli uliveti qui sono un bene culturale tramandato da coltivatori responsabili e lungimiranti di generazione in generazione. Tra le varietà di olive del Garda spicca in particolare la Casaliva, una specie autoctona molto pregiata. Se ne ricava un olio extra vergine dal colore verde-dorato e dal delicato profumo di mandorle verdi, carciofi ed erbe selvatiche.

Nella zona del Garda trentino ogni anno si producono circa 1500 tonnellate di olive (70% Casaliva, 20-25% Frantoio e altre varietà minori) per una produzione di olio di circa 250 tonnellate. Realtà associativa di rilievo sul territorio è l'Agraria Riva del Garda, ove convergono per la spremitura la gran parte delle olive coltivate dai 1200 olivicoltori locali, rappresentando il 65% circa dell'attuale produzione, di cui circa 200 quintali certificati con la DOP Garda Trentino. Presso l'Agraria è possibile partecipare a visite guidate e anche acquistare direttamente i prodotti.

Accanto a questa importante realtà cooperativa operano tanti altri piccoli frantoi, aziende agricole contraddistinte dalla grande passione per la salvaguardia di questa secolare produzione tradizionale e dalla cura della terra, anche attraverso metodi e criteri di certificazione biologica, per il raggiungimento di standard qualitativi d'eccellenza: dalla raccolta alla molitura, dall'imbottigliamento allo stoccaggio. Non solo, facendo visita a queste realtà famigliari è possibile toccare con mano gli

olivi centenari, passeggiando nei magnifici oliveti terrazzati da cui si godono scorci e panorami unici di questo territorio, dal fondovalle che si perde fino alle rive del lago di Garda, ma anche sul Monte Brione ed il Castello di Arco.

Per chi vuole vivere un'esperienza interamente incentrata sul tema dell'olio, il Garda trentino propone anche la possibilità di soggiorni in agriturismi e b&b immersi tra le piante di ulivi. Ai piedi del monte Brione, circondato da quasi 2 ettari di uliveto, l'Agriresort 'O_live' risponde a rigorosi criteri di qualità, rispetto dell'ambiente e integrazione armoniosa nel paesaggio e offre un'ampia gamma di proposte di soggiorno per sportivi o per amanti del relax, con piscina e solarium. Ad Arco Maso Bòtes si fregia di un oliveto biologico e ha ricevuto il Presidio Slow Food 'Olio Extravergine Italiano' per l'Millenario.

L'agritur Laghel 7 sorge in un edificio rurale ottocentesco recentemente ristrutturato, all'interno di un oliveto di 300 piante, collegato all'orto biologico e un piccolo maneggio con scuola di monta americana. L'Agritur Calvola è un agriturismo che, oltre all'olio extravergine d'oliva, produce e vende anche i suoi vini, i salumi, gli sciroppi e i prodotti che coltiva direttamente. Arcolive Agri-suite è il giusto connubio tra eleganza, natura e relax, con ampie vetrate e terrazze aperte sulla vallata e sull'olivaia di Arco. Infine, sempre ad Arco, l'Oleeva Garda Living è una guesthouse B&B di recentissima realizzazione, con piscina e camere dotate di patio e giardino privato, per vivere una vacanza in totale intimità e a stretto contatto con la natura.

Come detto, attorno alla sponda trentina del Lago di Garda, in autunno, ha inizio una seconda vendemmia, quella delle olive, dalle quali viene prodotto il pregiatissimo olio DOP, l'olio extravergine di oliva più a nord del mondo. Quindi si sta avvicinando la stagione più adatta per questo tipo di soggiorno, favorito anche dal clima mediterraneo della zona garantito da due venti in particolare, l'Óra e il Pelèr. Sono venti quotidiani e puntuali come un orologio, ben noti anche agli appassionati di sport velici che solcano con tavole e derive le acque del lago.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





A sinistra, uno scatto di Fabio Staropoli che immortalava il paesaggio a uliveto del Garda

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

**IL CORSO**

Con Battelini e Garofolin presso la sede di «Agraria»

Per capire l'extravergine

RIVA - Finalmente, dopo un anno di attesa, ritorna una delle esperienze più amate e conosciute dai nostri affezionati. Siamo ovviamente parlando di "Un filo di olio", il corso di approfondimento sull'olio extra vergine di oliva proposto da Agraria Riva del Garda.

Un'esperienza ormai diventata un appuntamento imperdibile per la tanti appassionati altogardesani e non, in quanto offre l'opportunità di immergersi completamente nell'universo dell'olio extra vergine di oliva, specialmente nella produzione legata alla cooperativa altogardesana e all'olivicoltura in generale.

Il corso si articolerà in due serate: mercoledì 22 novembre e mercoledì 29 novembre, due appuntamenti che si si terranno nella area degustazione, la "Galleria del Gusto," presso la sede di San Nazzaro con inizio alle ore 20. Chi vorrà partecipare sarà guidato con maestria da Furio Battelini, direttore tecnico ed enologo di Agraria Riva del Garda, e da Antonio Garofolin, esperto docente e sommelier ASPI. L'opportunità è quella di diventare un vero esperto dell'olio. C'è tempo fino alle 23.30 di martedì 21 novembre per iscriverti al corso. Date le numerose richieste e il grande successo che questa esperienza ha sempre riscosso, i posti si esauriscono rapidamente.



L'extravergine, l'oro verde

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182263



L'evento | Il 4 e 5 novembre torna l'appuntamento dedicato all'olio, l'oro del Garda. Silvio Rigatti (Apt): «Una vera e propria eccellenza»

Sette frantoi per un weekend a tutto gusto

Un weekend tra gli ulivi, per imparare a riconoscere colori e profumi e per assaporare l'oro verde del Garda Trentino durante visite guidate e percorsi sensoriali. Ecco la proposta di "Frantoi Aperti", la manifestazione organizzata dall'Apt Garda Dolomiti che rientra nel contenitore di «Mese del Gusto», e dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva prodotto nel Garda Trentino.

Il 4 e 5 novembre ben sette frantoi del territorio apriranno le loro porte per accogliere curiosi e appassionati e mostrare il processo produttivo dell'olio che nasce in assoluto più a nord, fino al 46° parallelo.

Il programma dell'evento - che comprende degustazioni, visite guidate, experience ed eventi collaterali - è stato presentato ieri presso la sede di Arco di OlioCru, una delle strutture interessate dalla manifestazione. Hanno preso parte alla presentazione, tra gli altri il presidente dell'Apt Silvio Rigatti, quello

dell'associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro Paolo Turrini, l'amministratore delegato di OlioCru Massimiliano Govoni, la titolare di Madonna delle Vittorie Anna Marzadró, la responsabile marketing di Agraria Riva del Garda Roberta Dalponte, il responsabile commerciale dell'azienda Agricola Brioleum Claudio Garofalo e il membro del cda dell'Apt Francesco Mandelli, uno dei promotori dell'evento "Frantoi Aperti".

«Frantoi Aperti rappresenta l'evento principe del Mese del Gusto, un'iniziativa per mostrare quanto il Garda Trentino sia ricco di ottimi prodotti - ha sottolineato il presidente Rigatti - L'olio è fondamentale all'interno dell'alimentazione quotidiana e questo prodotto nel nostro territorio è una vera e propria eccellenza, che possiamo anche servire da solo. Noi, ad esempio, suggeriamo di abbinarlo con il pane, che crediamo sia il benvenuto migliore che un ristoratore possa offrire. Voglio

ringraziare i sette frantoi aderenti all'iniziativa che con grande attenzione conoscono la materia e allo stesso tempo sostengono l'importante tema della sostenibilità».

Acetaia del Balsamico Trentino, Agraria Riva del Garda, Agriturismo Tenuta Maso Bòtes, Brioleum, Domus Olivae OlioCru, Frantoio Bertamini e Madonna delle Vittorie saranno i frantoi protagonisti dell'evento che, durante i loro orari di apertura, organizzeranno visite guidate e degustazioni dei loro oli extravergine d'oliva (Acetaia del Balsamico sabato 4 e domenica 5 novembre 10-12, 15-18; Agraria Riva del Garda sabato 4 novembre 8.30-20, domenica 5 novembre 10 - 18; Agriturismo Tenuta Maso Bòtes domenica 5 novembre 10-18; Brioleum sabato 4 e domenica 5 novembre 10-18; Domus Olivae OlioCru sabato 4 e domenica 5 novembre 10-18; Frantoio Bertamini domenica 5 novembre 10-18; Madonna delle Vittorie sabato 4 novembre 09.00-17.30.



Foto di gruppo per i partecipanti alla conferenza di presentazione dell'appuntamento «Frantoi Aperti», in calendario all'inizio di novembre



Il «Mese del Gusto»

«Frantoi aperti», l'olio di sette aziende incontra il territorio



La conferenza. Uno scatto dopo la presentazione del tour dei frantoi

di **Eva Martinelli**

ALTO GARDA Ieri mattina è stata presentata la manifestazione «Frantoi Aperti» per conoscere ed assaporare l'olio del Garda Trentino, estratto dalle olive cresciute fino al 46° parallelo, sulle piante di olivo più a nord in Italia. L'olio extravergine di oliva, soprannominato «l'oro verde», sarà il protagonista di un programma ricco di degustazioni, visite guidate e altre esperienze tra le mura di sette frantoi del territorio. Lo hanno annunciato nella sede di OlioCru di Arco il presidente della Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti insieme al membro CdA promotore dell'evento Francesco Mandelli, il presidente dell'Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro Paolo Turrini, e l'amministratore delegato di OlioCru Massimiliano Govoni, insieme alla titolare di Madonna delle Vittorie Anna Marzadro, alla responsabile marketing di Agraria Riva del Garda, Roberta Dalponte, e il responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum, Claudio Garfalo. Ha aperto l'incontro il presidente Rigatti: «Frantoi Aperti rappresenta l'evento principe del Mese del Gusto, un'iniziativa per mostrare quanto il Garda Trentino sia ricco di ottimi prodotti. L'olio è fondamentale all'interno dell'alimentazione quotidiana e questo prodotto nel nostro territorio è una vera e propria eccellenza, che possiamo anche servire da solo. Noi, ad esempio, suggeriamo di abbinarlo con il

pane, che crediamo sia il benvenuto migliore che un ristoratore possa offrire. Voglio ringraziare i sette frantoi aderenti all'iniziativa che con grande attenzione conoscono la materia e allo stesso tempo sostengono l'importante tema della sostenibilità e dell'agricoltura biologica». I frantoi che apriranno le loro porte ai gourmet e i curiosi sono l'Acetaia del Balsamico Trentino, l'Agraria Riva del Garda, Agriturismo Tenuta Maso Botes, Brioleum, Domus Olivae OlioCru, Frantoio Bertamini e Madonna delle Vittorie. Ha seguito l'amministratore delegato di OlioCru Massimiliano Govoni: «L'andamento commerciale degli ultimi mesi è stato positivo. Dobbiamo però tenere a mente che i prezzi non sono molto competitivi con il resto d'Italia, perciò dobbiamo lavorare tutti insieme per valorizzare e proteggere il nostro oro verde». I portavoce di tre frantoi protagonisti della manifestazione sono intervenuti durante l'incontro. La titolare di Madonna delle Vittorie Anna Marzadro ha raccontato: «In questi giorni siamo in piena produzione. È stato un anno un po' particolare che ci porta a essere ancora più attenti e sensibili a ciò che riguarda l'ambiente, il meteo, la natura e a questi cambiamenti». Per Paolo Turrini, (Ristoratori) «il reparto ristorazione rappresenta una vetrina importante di questo evento grazie a 'Pane e Olio'. Un sentito ringraziamento ai frantoi per la partecipazione e all'Apt per aver dato il via a questo evento»

© RIPRODUZIONE RISERVATA



itinerari e sapor

Pane e olio, visite guidate degustazioni e tour tra gli ulivi

Frantoi Aperti in Trentino

di
**Francesca
Negri**

Sono due le cose che rendono speciale l'olio di oliva del Garda Trentino.

La prima è il gusto. La seconda il fatto che, tra le zone di produzione tradizionale dell'olio di oliva, il Garda Trentino è la più settentrionale al mondo.



Il microclima favorevole che caratterizza la zona a nord del Lago di Garda permette di produrre un olio di prima scelta anche al 46° parallelo: le temperature miti che lo contraddistinguono favoriscono la lavorazione artigianale di numerose varietà di olive, fra le quali spicca la Casaliva, una specie autoctona molto pregiata, da cui si ricava un olio dal colore verde-dorato e dal profumo d'erba, carciofi e mandorle verdi.

Proprio alla tradizione dell'olivicultura nel Garda Trentino è dedicato l'evento «Frantoi Aperti», il 4 e 5 novembre, fra i Comuni di Nago Torbole, Arco, Tenno e Riva del Garda, un'occasione per addentrarsi tra i terrazza-



menti di ulivi, accompagnati da chi si occupa della loro coltivazione.

Intingere il pane nell'olio e provare nuovi abbinamenti con prodotti locali, prendere parte a visite guidate e percorsi sensoriali in sette frantoi del territorio, ciascuno con esperienze esclusive.

Da Domus Olivae Oliocru, ad esempio, attraverso l'utilizzo di un mini-frantoio si proverà l'esperienza artigianale della produzione di olio novello e, per concludere, ci sarà un assaggio di gelato allo yogurt con olio aromatizzato agli agrumi.

Madonna delle Vittorie proporrà invece un percorso degustazione a base di olio, dall'antipasto al dessert, bollicine Trentodoc incluse, mentre all'Acetaia del balsamico trentino si potranno degustare l'olio estratto a freddo, ma anche con un originale gelato e, dopo la visita, ci sarà anche la possibilità di pranzare o cenare con una proposta dedicata. Da Agraria Riva del Garda la proposta consiste in un tour con degustazione di quattro oli extra-

vergine d'oliva, seguito da un pranzo con specialità gastronomiche abbinata agli oli extravergine e ai vini prodotti dall'azienda. Brioleum, invece, propone un menu studiato ad hoc dal ristorante «Vitis Lounge Winery» di Arco, mentre al frantoio Bertamini si imparerà a fare il pan di molche e all'agriturismo Maso Bòtes visita alla storica olivaia di Arco con degustazione di oli e aceto di miele.

L'accesso ai frantoi è gratuito; mentre è richiesta la prenotazione per partecipare alle degustazioni e alle attività in programma, sul sito www.gardatrentino.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



itinerari e sapor

Pane e olio, visite guidate degustazioni e tour tra gli ulivi

Frantoi Aperti in Trentino

di
**Francesca
Negri**

Sono due le cose che rendono speciale l'olio di oliva del Garda Trentino. La prima è il gusto. La seconda il fatto che, tra le zone di produzione tradizionale dell'olio di oliva, il Garda Trentino è la più settentrionale al mondo.



Il microclima favorevole che caratterizza la zona a nord del Lago di Garda permette di produrre un olio di prima scelta anche al 46° parallelo: le temperature miti che lo contraddistinguono favoriscono la lavorazione artigianale di numerose varietà di olive, fra le quali spicca la Casaliva, una specie autoctona molto pregiata, da cui si ricava un olio dal colore verde-dorato e dal profumo d'erba, carciofi e mandorle verdi.

Proprio alla tradizione dell'olivicultura nel Garda Trentino è dedicato l'evento «Frantoi Aperti», il 4 e 5 novembre, fra i Comuni di Nago Torbole, Arco, Tenno e Riva del Garda, un'occasione per addentrarsi tra i terrazza-



menti di ulivi, accompagnati da chi si occupa della loro coltivazione.

Intingere il pane nell'olio e provare nuovi abbinamenti con prodotti locali, prendere parte a visite guidate e percorsi sensoriali in sette frantoi del territorio, ciascuno con esperienze esclusive.

Da Domus Olivae Oliocru, ad esempio, attraverso l'utilizzo di un mini-frantoio si proverà l'esperienza artigianale della produzione di olio novello e, per concludere, ci sarà un assaggio di gelato allo yogurt con olio aromatizzato agli agrumi.

Madonna delle Vittorie proporrà invece un percorso degustazione a base di olio, dall'antipasto al dessert, bollicine Trentodoc incluse, mentre all'Acetaia del balsamico trentino si potranno degustare l'olio estratto a freddo, ma anche con un originale gelato e, dopo la visita, ci sarà anche la possibilità di pranzare o cenare con una proposta dedicata. Da Agraria Riva del Garda la proposta consiste in un tour con degustazione di quattro oli extra-

vergine d'oliva, seguito da un pranzo con specialità gastronomiche abbinato agli oli extravergine e ai vini prodotti dall'azienda. Brioleum, invece, propone un menu studiato ad hoc dal ristorante «Vitis Lounge Winery» di Arco, mentre al frantoio Bertamini si imparerà a fare il pan di molche e all'agriturismo Maso Bòtes visita alla storica olivaia di Arco con degustazione di oli e aceto di miele.

L'accesso ai frantoi è gratuito; mentre è richiesta la prenotazione per partecipare alle degustazioni e alle attività in programma, sul sito www.gardatrentino.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PILLOLE DI GUSTO EVO & MORE

L'ESPRESSIONE DEL TERRITORIO

Tenute Ugolini, azienda vitivinicola con sede a Fumane, nel cuore della Valpolicella Classica, non produce solo vini ma anche tre preziose tipologie di olio extravergine d'oliva

L'azienda vitivinicola Tenute Ugolini coltiva nella Valpolicella Classica due varietà di olive autoctone, Grignano e Favarò, autentiche espressioni del territorio con cui vengono realizzate tre pregiate tipologie di olio extravergine di oliva, tra cui Olio Evo Pozzetto. Posizionato a 160 metri sul livello del mare con esposizione sud-sud est, l'oliveto Pozzetto cresce nel grembo della Valle di Fumane su terreno detritico, dove le due cultivar locali rimangono fresche grazie alla ricchezza idrica che caratterizza la Valle. Al naso regala una sensazione delicatissima di oliva verde ed erba di prato. Al palato l'impronta è fruttata e leggera, con sentori di mandorla fresca, mela e note speziate di cannella. Ha una buona scorrevolezza in bocca e presenta un piccante delicato. Si abbina bene a insalate, vegetali a crudo e su piatti delicati come risotti alle verdure, carni bianche e creme. tenuteugolini.it

16



17

CERTICAZIONE ETICA

Acetum è la prima azienda del settore ad essere certificata B-Corp

Il più grande produttore di Aceto Balsamico di Modena, Acetum, è la prima azienda del settore certificata B-Corp dall'ente non-profit B Lab; entra così a far parte di quelle imprese che soddisfano standard rigorosi in relazione al benessere della forza lavoro, all'impegno verso la comunità locale e alle sfide etiche e ambientali nelle loro catene di approvvigionamento e distribuzione. Le aziende certificate mettono al centro dell'organizzazione l'impegno nell'affrontare questi fattori, coinvolgendo tutti i dipendenti nel processo e garantendo al contempo trasparenza e responsabilità. Ad oggi, in Italia esistono solo 220 aziende con tale certificazione, mentre nel mondo ve ne sono circa 6500. Acetum, con oltre 250 dipendenti diretti e un volume produttivo che per l'Aceto Balsamico di Modena IGP rappresenta quasi un quarto dell'intera produzione del comparto, prevede di raggiungere nel 2023 un fatturato di 120 milioni e una quota di export superiore al 90%. acetum.it

UNICA
VARIETÀ

18

Da Frantoio di Riva un olio prezioso in una bottiglia che non passa inosservata

L'olio EVO 46° Parallelo Monovarietale di Frantoio Riva è prodotto solo con olive della varietà Casaliva, raccolte in anticipo di maturazione e lavorate immediatamente, per non disperdere le caratteristiche uniche del prodotto. Il risultato è un prodotto dorato, con striature verdi, dal profumo fruttato medio e piacevoli sensazioni d'erba. Il sapore? Un perfetto equilibrio tra le note piccanti e amare. Vincitore di molteplici riconoscimenti, è ideale da abbinare a carpacci, carne salada, tagliate, formaggi stagionati, insalate e bruschette. agririva.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263