



AGRARIA RIVA DEL GARDA

**Rassegna web
1-31 marzo 2019**

Fugatti in visita alla cooperativa **Agraria Riva** del Garda

LINK: <https://www.ladigetto.it/economia-e-finanza/Cooperazione/85116-il-presidente-fugatti-in-visita-alla-cooperativa-agraria-riva-del-garda.html>



Fugatti in visita alla cooperativa **Agraria Riva** del Garda 07/03/2019 Dal 2000 è all'avanguardia per il costante rinnovo e aggiornamento tecnico degli impianti: cantina e frantoio esempi di ricerca e sviluppo innovativi > Un'azienda cooperativa che è fiore all'occhiello del territorio, attenta all'innovazione tecnologica e rispettosa della tradizione, con la mission di dedicarsi alla cura e al mantenimento del paesaggio, considerato un bene comune da preservare, **Agraria Riva** del Garda è stata visitata nei giorni scorsi dal presidente della Provincia autonoma di Trento Maurizio Fugatti, che prosegue nel suo intento di conoscere da vicino le realtà produttive locali. La cooperativa conta circa 300 soci, imprenditori agricoli che hanno messo le proprie conoscenze a disposizione di tutti, famiglie che condividono la stessa passione per la qualità e la completezza dei metodi di coltivazione, supportati dall'esperienza dei tecnici interni e da una costante ricerca di innovazione e sviluppo, coniugati con politiche di sostenibilità economica e ambientale. Un percorso, questo, che anche il presidente Fugatti ha potuto conoscere di persona, approfondendo la complessità dell'azienda e le particolarità dei suoi prodotti. In **Agraria Riva** del Garda la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili: sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato in polifenoli per usi diversi. Molti i progetti innovativi, che fanno della cooperativa un laboratorio permanente di approfondimento delle conoscenze soprattutto nel campo degli antiossidanti. **Agraria** rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino, sono infatti tra 8.000 e 15.000 i quintali di olive lavorate annualmente, con 85.000 ulivi su 270 ettari controllati. Per quanto riguarda la Cantina, sono mediamente 33.000 i quintali di uveraccolte, pigiate e vinificate nella cooperativa dai 280 soci viticoltori; dotata di impianti all'avanguardia, segue i disciplinari di produzione DOC, IGT e Biologico. Fugatti ha potuto anche visitare lo Store Rurale di **Agraria**, un punto vendita di 700 metri quadrati pensato per mettere a disposizione di residenti e turisti il meglio dell'agricoltura locale e per valorizzare i prodotti del territorio: non solo gli oli extravergini e i vini, ma anche salumi, prodotti ittici, formaggi tipici, prodotti a base di olive e tanti altri prodotti a km zero. **Agraria Riva** del Garda. Nata nel 1926 come associazione per promuovere e sostenere l'agricoltura nell'Alto Garda, la sua cantina viene fondata nel 1957, mentre nel 1965 inizia l'attività del frantoio. Dal 2000 società cooperativa, è all'avanguardia per il costante rinnovo e aggiornamento tecnico degli impianti. Con le sue produzioni è strettamente legata al territorio, un'area che possiede un microclima mediterraneo in un contesto alpino e si trova in condizioni uniche e differenti dal resto del Trentino. In inverno, il grande bacino d'acqua del Garda si raffredda lentamente, regalando al territorio circostante un clima molto più mite e temperato rispetto alla sua latitudine. L'alternanza di brezze temperate e fredde creano condizioni eccellenti sia per la vite che per l'olivo, già note a Celti e

Romani, che qui misero a dimora i primi vigneti e oliveti oltre 2.000 anni fa. La grande parcellizzazione fondiaria delle aziende ha consentito cura e rispetto del territorio, con particolare attenzione ad ognuna delle fasi vegetative secondo metodi che sono modernissimi ma rispettosi delle tradizioni. I pregiati oli extravergine dalle caratteristiche uniche hanno raggiunto i più alti riconoscimenti nazionali e internazionali. Il frantoio è oggi un impianto innovativo, costantemente aggiornato con modifiche tecniche personalizzate e sperimentate che ne fanno un modello all'avanguardia e di tendenza. Nel 1998 fu il primo Frantoio a produrre extravergine DOP Garda Trentino e dal 2009 è certificato per la produzione biologica. Diversi i progetti innovativi di **Agraria**, tra i quali l'adesione a «Pica», la Piattaforma Integrata Cartografica Agri-vitivinicola sviluppata da Cavit su tutto il territorio viticolo trentino per mettere a disposizione dei tecnici e dei viticoltori informazioni pratiche e immediate tramite una piattaforma integrata accessibile a tutte le Cantine; «Uliva GIS», progetto di sviluppo del territorio olivicolo a cui collaborano diversi enti di ricerca e aziende tra cui AIPO, Fondazione E. Mach, MPA Solutions oltre a geologi, pedologi e geomorfologi; «Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino», programma che ha come obiettivo principale far emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extravergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva e territorio dell'Alto Garda. In questi percorsi tecnici di campagna interni, tecnici viticoli di Cavit e il tecnico del C.T.T. - Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige sono raccolti sotto un'unica regia per assistere al meglio i viticoltori e gli olivicoltori del territorio, sul campo o tramite incontri specifici durante tutto l'anno, con l'obiettivo di elevare la qualità dei prodotti conferiti, salvaguardare risorse, trovare soluzioni maggiormente ecocompatibili.

© Riproduzione riservata

confcommercio trentino * TALENT COMMERCIALE 2019: « per valorizzare i giovani talenti locali e la loro capacità professionale »

LINK: <http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/opinionews/confcommercio-trentino-talent-commerciale-2019-per-valorizzare-i-giovani-talenti-local...>

(leggi le altre news di Opinione) 7 marzo 2019 (OPINIONEWS) confcommercio trentino * TALENT COMMERCIALE 2019: « per valorizzare i giovani talenti locali e la loro capacità professionale » Riceviamo e pubblichiamo integralmente: Confcommercio Imprese per l'Italia - Trentino Sezione Alto Garda e Ledro chiama gli studenti dell'Università Popolare Trentina - Scuola delle Professioni per il Terziario a mettersi in gioco in una sfida commerciale, simulando la vendita con i prodotti di cinque aziende associate. La fase delle qualificazioni è prevista per il 12 marzo dalle 9.00 alle 17.00 presso la sede di Arco di Upt. Tra gli studenti partecipanti, i migliori cinque passeranno alle finali del 24 maggio alle 20.00 al Centro Giovani Cantiere 26 di Arco. Non solo un format altoatesino ed europeo, ma dal 2019 anche trentino. Nasce dal desiderio di valorizzare i giovani talenti locali e la loro capacità professionale l'iniziativa di Confcommercio Alto Garda e Ledro e di Università Popolare Trentina, che uniscono le forze per dare vita al primo Talent Commerciale della Provincia. Una sfida commerciale rivolta ai migliori studenti delle sedi di Arco, Trento, Tione, Cles e Rovereto, selezionati sulla base del rendimento scolastico, della conoscenza delle lingue e del tirocinio professionale svolto. Ciascuno di loro parteciperà al Talent allestendo il proprio "negoziò" in scena, accogliendo un potenziale cliente e destreggiandosi tra "disturbatori" di lingua straniera, inglese o tedesca, pronti a chiedere informazioni turistiche. La sfida consiste sia nel gestire con efficacia l'interruzione, che nel testare ottime capacità di venditore. "Entrambi gli aspetti sono fondamentali" sostiene Claudio Miorelli, Presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia - Trentino Sezione Alto Garda e Ledro. "In particolare l'intervento in lingua straniera rappresenta un'occasione per parlare di territorio, elemento imprescindibile che deve essere sempre tenuto presente nel lavoro del commerciante in Alto Garda e Ledro." La valutazione spetterà poi a una giuria composta da tre rappresentanti di Confcommercio, che osserverà la performance live ed esprimerà il proprio giudizio. Al termine della giornata del 12 marzo verranno estratte le categorie merceologiche per la finale del Talent del 24 maggio, abbinate ad ognuno dei cinque finalisti. L'esperienza della finale sarà ulteriormente arricchita dall'intervento di cinque aziende associate a Confcommercio Alto Garda e Ledro, che forniranno a ciascuno dei ragazzi i prodotti con cui gareggiare: **Agraria Riva del Garda**, Calzaturedro, Videogarda Expert, Profumeria Magnolia, Bertamini Shop - Your Fashion Point. "La speranza è quella un giorno di accompagnare alle finali internazionali di Salisburgo un ragazzo trentino in rappresentanza dell'Italia" continua il Presidente Miorelli. L'obiettivo è quindi valorizzare e incentivare la professionalità dei futuri addetti alle vendite, per offrire occasioni concrete di carriera avvantaggio del territorio, della competitività e di una proposta di sempre maggiore qualità nel settore del terziario. Ne è convinto Ivo Tarolli, Presidente di Università Popolare Trentina - Scuola delle Professioni per il Terziario: "Questa iniziativa deve riscuotere un successo non usuale, perché va ad affrontare la questione della grande ospitalità in Trentino con un approccio di sistema, puntando sulla capacità di relazione e di informazione tra le categorie". L'evento è sostenuto dall'Associazione dei Commercianti al Dettaglio della Provincia di Trento, convinti che guardare ai giovani sia un'importante garanzia di futuro. "La figura del commerciante oggi entra nel dibattito sui cambiamenti culturali e sociali in atto in un modo molto concreto: vivendo il territorio quotidianamente" spiega Massimo Piffer, Presidente dell'Associazione. "L'importanza di Talent Commerciale sta proprio

nel rivolgersi alle nuove generazioni per prepararle ad affrontare il cambiamento e per delineare insieme il profilo del commerciante del futuro". * Qualificazioni - 12 marzo 2019, ore 9.00-17.00 | Uptdi Arco Estrazione dell'ordine dei partecipanti e del comparto merceologico. Il colloquio di vendita sarà condotto da tutti i partecipanti in lingua italiana. L'interruzione del colloquio sarà eseguita da un cliente di lingua inglese o tedesca, su libera scelta dello studente. La sfida consiste sia nel gestire con efficacia l'interruzione che nel testare ottime capacità di venditore. Il candidato dovrà allestire lo spazio scenografico entro il quale si svolgerà la performance. Al termine della giornata verranno estratte le categorie merceologiche per la finale del Talent, abbinate ad ognuno dei 5 finalisti. * Finale - 24 maggio 2019, ore 20.00 | Centro Giovani Cantiere 26 di Arco Il colloquio di vendita sarà condotto da tutti i partecipanti in lingua italiana. L'interruzione del colloquio sarà eseguita da un cliente di lingua inglese o tedesca, su libera scelta dello studente e prevede domande sul territorio dell'Alto Garda e Ledro. La sfida consiste sia nel gestire con efficacia l'interruzione che nel testare ottime capacità di venditore. * Partner e Sponsor Organizzato da: o Confcommercio Trentino - Sezione Alto Garda e Ledro o Università Popolare Trentina - Scuola delle Professioni per il Terziario Con il patrocinio: o Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Trento o Comune di Arco o Provincia Autonoma di Trento Con il contributo: o Cassa Rurale Alto Garda e Ledro o Associazione dei Commercianti al Dettaglio del Trentino o Comunità Alto Garda e Ledro o Garda Trentino - Azienda Per il Turismo Prodotti offerti dagli Associati: o **Agraria Riva del Garda** o Bertamini Shop - Your Fashion Point o Calzature Dro o VideoGarda - Expert o Profumeria Magnolia Referenti Confcommercio Alto Garda e Ledro: dott.ssa Giulia Baldoni - baldoni@uctsriwa.it Upt- Scuola delle Professioni per il Terziario: dott. Walter Iori - walter.iori@cfp-upt.it Pagina Facebook Talent Commerciale - Trentino

Il presidente Fugatti in visita alla cooperativa **Agraria Riva** del Garda

LINK: <https://secolo-trentino.com/politica-locale/presidente-fugatti-visita-cooperativa-agraria-riva-del-garda/>



Il presidente Fugatti in visita alla cooperativa **Agraria Riva** del Garda Marzo 8, 2019 redazione Politica locale Commenti disabilitati su Il presidente Fugatti in visita alla cooperativa **Agraria Riva** del Garda Il Presidente della Provincia autonoma di Trento Maurizio Fugatti ha visitato la cooperativa **Agraria Riva** del Garda, un'azienda cooperativa che è fiore all'occhiello del territorio. Attenta all'innovazione tecnologica e rispettosa della tradizione, con la mission di dedicarsi alla cura e al mantenimento del paesaggio, considerato un bene comune da preservare, **Agraria Riva** del Garda è stata inserita nel percorso di incontri di Fugatti con le realtà agricole del territorio. La cooperativa conta circa 300 soci, imprenditori agricoli che hanno messo le proprie conoscenze a disposizione di tutti, famiglie che condividono la stessa passione per la qualità e la completezza dei metodi di coltivazione, supportati dall'esperienza dei tecnici interni e da una costante ricerca di innovazione e sviluppo, coniugati con politiche di sostenibilità economica e ambientale. Un percorso, questo, che anche il presidente Fugatti ha potuto conoscere di persona, approfondendo la complessità dell'azienda e le particolarità dei suoi prodotti. In **Agraria Riva** del Garda la lavorazione dell'oliva, ad esempio, non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili: sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato in polifenoli per usi diversi. Molti i progetti innovativi, che fanno della cooperativa un laboratorio permanente di approfondimento delle conoscenze soprattutto nel campo degli antiossidanti. **Agraria** rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino, sono infatti tra 8.000 e 15.000 i quintali di olive lavorate annualmente, con 85.000 ulivi su 270 ettari controllati. Per quanto riguarda la Cantina, sono mediamente 33.000 i quintali di uve raccolte, pigiate e vinificate nella cooperativa dai 280 soci viticoltori; dotata di impianti all'avanguardia, segue i disciplinari di produzione DOC, IGT e Biologico. Fugatti ha potuto anche visitare lo Store Rurale di **Agraria**, un punto vendita di 700 metri quadrati pensato per mettere a disposizione di residenti e turisti il meglio dell'agricoltura locale e per valorizzare i prodotti del territorio: non solo gli oli extravergini e i vini, ma anche salumi, prodotti ittici, formaggi tipici, prodotti a base di olive e tanti altri prodotti a km zero.

Fugatti in visita all'**Agraria**

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/fugatti-in-visita-all-agraria-1.1937796>



Fugatti in visita all'**Agraria** Nei giorni scorsi il presidente della Provincia, Maurizio Fugatti, ha voluto visitare l'**Agraria** (nella foto il governatore con i dipendenti e il direttore **Massimo Fia**), cooperativa che rappresenta un... 10 marzo 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Nei giorni scorsi il presidente della Provincia, Maurizio Fugatti, ha voluto visitare l'**Agraria** (nella foto il governatore con i dipendenti e il direttore **Massimo Fia**), cooperativa che rappresenta un fiore all'occhiello del territorio. **Agraria** ad oggi può contare su trecento soci. 10 marzo 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

confcommercio trentino * TALENT COMMERCIALE 2019: « 5 studenti dell'istituto Upt di Arco passano le qualificazioni della sfida di vendita »

LINK: <http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/opinionews/confcommercio-trentino-talent-commerciale-2019-5-studenti-dellistituto-upt-di-arco-pas...>

(leggi le altre news di Opinione) 14 marzo 2019 (OPINIONEWS) confcommercio trentino * TALENT COMMERCIALE 2019: « 5 studenti dell'istituto Upt di Arco passano le qualificazioni della sfida di vendita » Riceviamo e pubblichiamo integralmente: I finalisti del Talent Commerciale 2019. 5 studenti di Upt passano le qualificazioni della sfida di vendita. L'attesa fase delle qualificazioni è finalmente arrivata: Il 12 marzo presso l'istituto Upt di Arco venti tra i più promettenti studenti trentini di Università Popolare Trentina - Scuola delle Professioni per il Terziario si sono sfidati nel talent di Confcommercio Alto Garda e Ledro dedicato alla simulazione di vendita. La giornata è iniziata alle ore 9 quando i ragazzi di Cles, Tione, Trento, Rovereto e Arco si sono riuniti nell'auditorium allestito per la competizione. In scena un corner per ognuna delle cinque categorie merceologiche in gara: profumeria, prodotti tipici, elettrodomestici e tecnologia, calzature e abbigliamento. Ripassatevelocemente le regole, sono state estratte le categorie merceologiche e l'ordine di gara dei partecipanti. Il Talent è iniziato quindi con la profumeria, su cui si sono sfidati Ilhana Kalajdzini, Antonella Fanti, Zeliye Ljutvijoska e Samia Guennout; successivamente prodotti tipici con Joshua Pedrini, Mattia Dalfovo, Caterina Zeni e Daniela Sinani; in seconda mattinata elettrodomestici e tecnologia con Fatima Boutebdja, Sharon Masè, Klaudia Ujka e Desiree Versini; calzature con Antonio Bertolini, Khawla Nouri, Manuel Giongo, Riccardo Ciccone; e infine ha chiuso le qualificazioni l'abbigliamento con Greta Gamper, Alessandro Creazzo, Rovena Shaba, Lenuta Timis. La singola performance si è articolata in quattro momenti: un minuto iniziale per permettere al partecipante di spostare i prodotti e allestire il proprio banco; l'inizio effettivo della simulazione di vendita con l'accoglienza del cliente e con una prima fase di ascolto e proposta sulla base delle specifiche esigenze;l'intervento del "disturbatore" di lingua inglese o tedesca; la conclusione del colloquio di vendita. A osservare attentamente la gara, la giuria composta da tre associati di Confcommercio Alto Garda e Ledro: Manuela Stein, North Lake Shop; Nicola Ribaga, Ribaga Self-service; Erna Dallona, Moser Sport. Nel primo pomeriggio l'annuncio dei vincitori delle qualificazioni: Daniela Sinani, Sharon Masè, Desiree Versini, Joshua Pedrini, Rovena Shaba. Nella fase finale i cinque classificati si sfideranno con i prodotti di rispettive cinque aziende associate a Confcommercio Alto Garda e Ledro: Rovena Shaba con i prodotti tipici di **Agraria Riva del Garda**, Joshua Pedrini con l'abbigliamento di Bertamini Shop - Your Fashion Point, Sharon Masè con le scarpe di Calzature Dro, Daniela Sinani con i prodotti di elettronica e tecnologia di VideoGarda - Expert, e Desiree Versini con i prodotti di Profumeria Magnolia. L'appuntamento è per la finalissima del 24 maggio a partire dalle 20.00 al Cantiere 26di Arco.

Tra le stelle dell'extra vergine spunta Titone, è lei Il Magnifico 2019

LINK: <https://www.teatronaturale.it/tracce/italia/27162-tra-le-stelle-dell-extra-vergine-spunta-titone-e-lei-il-magnifico-2019.htm>



Tra le stelle dell'extra vergine spunta Titone, è lei Il Magnifico 2019 Italia 15/03/2019 Tra le stelle dell'extra vergine spunta Titone, è lei Il Magnifico 2019 II Premio Il Magnifico ha rivelato i migliori oli d'Europa, che da oggi si chiameranno EQOO - Extra Quality Olive Oil. Un Premio alla Chef Annie Féolde, Personaggio dell'Olio dell'anno E' stata un'edizione molto al femminile quella de Il Magnifico 2019, con un trittico di donne che hanno costellate le Stelle dell'extra vergine. Il Magnifico 2019, ossia il miglior olio presente in commercio per qualità, eccellenza e potenzialità di impatto sul mercato, presentato da un'azienda che abbia ottenuto almeno 1 stella EQOO, è la EVO Bio Cerasuola di Titone. Un olio monovarietale Ceasuola, cultivar tipica della Sicilia occidentale, soprattutto della provincia di Trapani dove si trova l'azienda Titone. L'olio BIO Cerasuola, certificato DOP, ha un fruttato di grado medio con sensazioni di erba fresca e pomodoro. Il "Massimo PasquiniAward" - Premio Personaggio dell'olio 2019 va ad Annie Féolde, per il suo impegno nella valorizzazione delle materie prime e per la continua e costante ricerca di eccellenze. La Donna dell'Olio 2019 è invece Barbara Alfei, per la sua instancabile azione di promozione della biodiversità nazionale EVO Bio Cerasuola di Titone si aggiudica l'oscar dell'olio 2019 gareggiando insieme alle altre 5 aziende finaliste: Evo Epicure, Knolive Oils - Cordoba; Veneranda 19, Zuppini - Abruzzo; Denoccolato Evolution - Tre Colonne - Puglia; Evo Crognalegno - Masciantonio; Coratina EVO, Intini - Puglia; EVO Bio Cerasuola, Titone - Sicilia; Italiano Grand Cru, Fonte di Foiano - Toscana; Coratina, Dievole - Toscana. Da EVOO a EQOO - La notizia dell'edizione "Il Magnifico 2019" è il lancio, da parte dell'associazione APM (Associazione Premio il Magnifico) delle Stelle verdi dell'olio EQOO - Extra Quality Olive Oil: la nuova identificazione per le aziende di extra qualità in sostituzione dell'attuale terminologia e segmentazione di mercato "EVOO" che riunisce sotto il termine "Extravergine" prodotti di qualità non uniformi, senza individuare l'eccellenza della produzione olearia. "Le stelle EQOO - spiega il presidente del Premio il Magnifico Matia Barciulli - sono un mezzo che rende semplice ed immediata l'identificazione e la comunicazione dei produttori di extra qualità olearia. I produttori EQOO dovranno svolgere per i produttori di olio la funzione di "fari", di punti di riferimento verso cui tendere nella produzione olearia". Ormai consolidata la capacità delle aziende olearie di produrre oli di qualità, quello che l'Associazione Premio il Magnifico vuole comunicare, e sottolineare al mercato, sono le aziende che hanno già realizzato quello "il progetto di alta scala", ossia essere aziende remunerative, capaci di stare sul mercato, e contemporaneamente produrre oli di alta qualità. Gli Special Award L'olio rivelazione dell'anno che si aggiudica il premio "Oli Revelation of The Year 2019" è Lucciole negli Ulivi, Evo Chianti Classico Dop dell'Azienda Agricola La Costa. Sempre in Toscana si distinguono l'Azienda Agricola Marchesi Mazzei, che si aggiudica con l'etichetta Fonterutoli "Il Magnifico DOP Chianti Classico 2019", realizzato in collaborazione con il Consorzio Chianti Olio DOP Chianti Classico, e il Frantoio Franci, vincitore con l'Etichetta BIO Evo Biologico Toscano

Igp de "il Magnifico Toscano IGP 2019", realizzato in collaborazione con il Consorzio Olio Toscano IGP. Il premio "Save the Landscape Project 2019" a Oro di Capri, l'associazione per la tutela dell'olivo e dell'olio a Capri, mentre nell'ambito della partnership commerciale per la vendita degli oli EQOO online, tra Premio il Magnifico ed OlivYou.com, il premio Best Value EQOO Award 2019 - premio rapporto qualità-prezzo va a Olio Mimì, Az.Agr. Donato Conserva. A Mario Capanna, il Premio EQOO Ambassador 2019 per il suo continuo lavoro nella comunicazione dell'olio di qualità, a GianfrancoComincioli il Premio alla Carriera 2019. Ultimo premio, conferito in collaborazione con A.I.R.O. - associazione italiana ristoratori dell'olio - e "Come si mangia l'olio" - il progetto editoriale di Andrea Leonardi, Filippo Falugiani e Marco Provinciali per Pacini Editore - al maestro-gelatiere toscano Vetulio Bondi che si aggiudica il premio "Miglior Gelatiere dell'olio 2019". Tutti i premi e le Stelle EQOO de "Il Magnifico 2019" EQOO Producers * una stella Az.Agr. Sorelle Garzo - Seminara (Rc) - Calabria; Fattoria Ambrosio Di Massimo Valentino Ambrosio - Campania; Antico Podere Matesino - Campania; Fattoria Sant'Anastasia Di Salvatore Scudieri - Sicilia; La Spinosa - Toscana; Barone Ricasoli - Toscana. EQOO Producers ** due stelle Tenuta Zuppini - Abruzzo; Tommaso Masciantonio - Abruzzo; Frantoio Hermes, Claudio Di Mercurio - Abruzzo; Torretta - Campania; Ione Zobbi - Lazio; Quattrociocchi Americo - Lazio; Sabino Leone - Puglia; Uliveto - Puglia; Domenico Manca - Sardegna; AccademiaOlearia - Sardegna; Buonamici - Toscana; Giacomo Grassi - Toscana; Dievole - Toscana; Fattoria Altomena - Toscana; Fattoria Ramerino - Toscana; Frantoio Pruneti - Toscana; Reto Di Montisoni - Toscana; La Ranocchiaia - Toscana; Olio Cru - Trentino-Alto Adige; **Agraria Riva** Del Garda - Trentino-Alto Adige; Passo Della Palomba - Umbria; Auro' Agricola SI - Girona, Spagna; Muraglia - Puglia; Ortoplant - Puglia. EQOO Producers *** tre stelle Comincioli - Lombardia; Donato Conserva - Puglia; Intini - Puglia; Le Tre Colonne - Puglia; Tenute Librandi - Calabria; Titone - Sicilia; Fonte Di Foiano Di F.Lli Di Gaetano - Toscana; Frantoio Franci - Toscana; Decimi - Umbria; Knolive Oils - Cordoba, Spagna; Chiavalon - Istria, Croazia; Agrofin D.O.O. - Savudrija Croazia. Oil revelation of the year 2019 - il migliore dei campioni presentati in un lotto di piccola quantità. Vincitore: Lucciole negli Ulivi, Evo Chianti Classico Dop - Az.Agr. La Costa. Nomination: Lucciole negli Ulivi, Evo ChiantiClassico Dop - Az.Agr. La Costa; El Empiedro - La Purisima - Priego De Cordoba; Evo 100% Italiano - Az.Agr. Eredi Casini Santi; Micilio - I Greppi Di Silli; Cuore D'ortice - Azienda Agricola Torre A Oriente; Evo Chianti Classico - Fattoria Castelruggero Folco Lorenzo Pellegrini Il Magnifico DOP Chianti Classico 2019 - sponsored by Consorzio Chianti Classico Il migliore dei campioni presentati Chianti Classico di Denominazione di Origine Protetta, assaggiati in una seduta dedicata, alla presenza dei funzionari del Consorzio. Vincitore: Fonterutoli, Evo Chianti Classico Dop - Azienda Agricola Marchesi Mazzei. Nomination: Fonterutoli, Evo Chianti Classico Dop - Azienda Agricola Marchesi Mazzei; Lucciole negli Ulivi, Evo Chianti Classico Dop - Az.Agr. La Costa; Cassiano, Evo Chianti Classico Dop - Az.Agr. Talente. Il Magnifico Toscano IGP 2019 - sponsored by Consorzio Toscano IGP. Il migliore dei campioni presentati di Toscana di Indicazione Geografica Tipica, assaggiati in una seduta dedicata alla presenza dei funzionari del Consorzio. Vincitore: BIO Evo Biologico Toscano Igp - Frantoio Franci. Nomination: BIO Evo Biologico Toscano Igp - Frantoio Franci ; Evo Igp Toscano Colline Di Firenze - Azienda Agricola Reto Di Montisoni ; Olio Grullo Evo Biologico - Azienda Agricola La Gramigna Best Value EQOO Award 2019 - premio rapporto qualità-prezzo Vincitore: Olio Mimì, Az.Agr. Donato Conserva di C. S.

A tutto Nosiola Giornate autoctone in Trentino - Italia a Tavola

LINK: <https://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2019/3/22/tutto-nosiola-giornate-autoctone-trentino/59928>



A tutto Nosiola Giornate autoctone in Trentino Pubblicato il 22 marzo 2019 | 10:18 La Nosiola è l'unico vitigno autoctono trentino a bacca bianca e sarà celebrato lungo la Strada del vino e dei sapori della regione dall'11 al 21 aprile. Tanti anche gli eventi collaterali a partire dalla fine di marzo. I festeggiamenti avverranno in concomitanza con la Settimana Santa, quando si procede alla torchiatura degli acini appassiti di questo vitigno per dare vita alle prime gocce di Vino Santo, che dovrà riposare per almeno 50 mesi in piccole botti di legno prima di essere degustato. Per celebrare al meglio quest'eccellenza, la Strada del vino e dei sapori del Trentino arricchisce il programma della ormai storica manifestazione "DiVinNosiola, quando il vino si fa santo" con "A tutto Nosiola", più di 20 iniziative organizzate in collaborazione con una cinquantina di soci circa, che coinvolgono la Valle dei Laghi spingendosi fino alla Vallagarina, alla Piana Rotaliana, alla Valsugana, alla Valledi Cembra, alla città di Trento e al lago di Garda. Si va dalle serate speciali agli aperitivi, dalle degustazioni enogastronomiche alle vacanze a tema. Tra le serate speciali c'è quella a Palazzo Roccabruna a Trento, "Proposta Roccabruna speciale Nosiola" in programma dal 28 al 30 marzo e dal 4 al 6 aprile, dall'11 al 13 aprile e dal 18 al 20 aprile - in queste serate c'è la possibilità di assaggiare Nosiola, Grappa di Nosiola e Grappa di Vino Santo. Nell'ultimo weekend citato si svolgeranno anche le degustazioni di Vino Santo durante "Proposta Roccabruna speciale Vino Santo". Il 18 aprile in particolare, "Vino Santo e non solo", una serata didattica con degustazione interamente dedicata ai vini passiti prodotti in Trentino, a cura di Onav Trento. Nel corso di questo appuntamento si scopriranno le 9 annate storiche concesse dalle riserve della cantina di Palazzo Roccabruna, abbinata alla colomba pasquale del Panificio Moderno. Tra le iniziative, Maso Poli di Lavis organizza "LaNosiola si racconta", con visita guidata della cantina, seguita da passeggiata tra i vigneti con vista sul panorama della Valle dell'Adige e brindisi finale con Nosiola in abbinamento ad una selezione di prodotti di Arturo Paoli Specialità Alimentari. In programma l'11 e il 12 aprile e poi dal 16 al 20 aprile, in due turni: a partire dalle 16.30 o dalle 17.30. Dall'11 al 21 aprile, Gelateria Peterle propone nei suoi punti vendita di Trento e di Pergine Valsugana il "Gelato Valle dei Laghi", morbido gelato alla crema aromatizzato con il Vino Santo della Cantina Toblino e impreziosito con croccanti inclusioni di Torta Monde Bondone, antica specialità trentina. E ancora, dall'11 al 20 aprile, la Nosiola dell'Azienda agricola Gino Pedrotti in degustazione al Panificio Moderno di Trento, in abbinamento alla focaccia, per "Nosiola da Gustare" e, nelle stesse date, le Nosiola di Cantina La Vis proposta insieme ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari per "Incontri di gusto", presso lavinoteca aziendale di Lavis, e in abbinamento ai salumi di Macelleria Zanotelli per "Nosiola a confronto", presso la vinoteca di Cembra cantina di montagna (Cembra di Cembra Lisignago). "Nosiola tra i vigneti" è invece l'iniziativa in programma venerdì 12 aprile presso Maso Grener di Lavis, alle ore 18.00, con aperitivo tra i vigneti alla scoperta dei segreti di questo vitigno,

seguito da una proposta gastronomica presso il vicino Maso Tratta in abbinata, ovviamente, ad un calice Nosiola, mentre "Profumo di Nosiola" è quella dell'enoteca Stappo alla Regola di Villazzano di Trento, che vede in degustazione la Nosiola di Azienda agricola Pojer e Sandri. Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo organizza due incontri dal titolo "Gli assaggi del punto vendita... Speciale Nosiola", dove la Nosiola di Cantina Toblino verrà abbinata ai prodotti di Latte Trento (venerdì 12 aprile) e di Trota Oro (venerdì 19 aprile). Venerdì 12 e venerdì 19 aprile, inoltre, OlioCru di **Riva** del Garda propone "L'olio incontra la Nosiola", con una speciale degustazione in cui la Nosiola di Azienda agricola Gino Pedrotti incontra gli oli OlioCru abbinata alla visita del frantoio, uno dei più moderni e tecnologici d'Europa. Domenica 14 aprile è invece la volta di "Declinazioni di Nosiola" presso l'Azienda agricola Francesco Poli di Santa Massenza di Vallelaghi, con visita in vigneto e in arelaia e degustazione di 4 versioni di Nosiola dell'azienda stessa con gustoso abbinamento gastronomico. Giovedì 18 aprile l'appuntamento è presso lo Scigno del Duomo di Trento, con uno speciale "Aperitivo con Nosiola" in compagnia della Nosiola di Cavit in abbinata a prodotti trentini. Non mancano le proposte enogastronomiche: dall'11 al 20 aprile la Locanda delle Tre Chiavi di Isera propone una curiosa degustazione, "Incroci di Nosiola", che abbina un piatto di pesce trentino a tre Nosiola provenienti da territori diversi, ovvero Valle dei Laghi, Colline Avisiane e Vallagarina, con l'obiettivo dimostrarne e valorizzarne le caratteristiche. Spostandosi a Trento, l'Osteria a "Le due Spade" suggerisce piatti in abbinata alla Nosiola di Azienda agricola Francesco Poli per "La proposta di mezzodì... Speciale Nosiola" e il Ristorante al Vò di Trento quelle di Nosiola di Gaierhof azienda vinicola e di Cantina La Vis per "Nosiola e sapori di montagna"; mentre a Covelo di Vallelaghi l'Osteria Cà dei Giosi sceglie le Nosiola, il Vino Santo e le grappe di Nosiola di Azienda agricola Giovanni Poli, Cantina Toblino, Casimiro Grappa e Vino, Cavit, Distilleria Fratelli Pisoni e Maxentia per "Nosiola in osteria". Dall'11 al 21 aprile, invece Nosiola e Vino Santo di Cavit incontrano i piatti di Scigno del Duomo di Trento per "A tavola con Nosiola e Vino Santo" e le Nosiola di **Agraria Riva** del Garda e Fondazione Mach - Istituto Agrario di S. Michele presso il Ristorante Alfio di Dro per Gustando la Nosiola. Due, infine, le proposte vacanza della rassegna, disponibili dall'11 al 21 aprile: "Weekend tra Nosiola e sapori locali", con pacchetto da una notte presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, abbinato alla scoperta di "A tutto Nosiola" e della Nosiola di Cavit, e "Nosiola & Coccole", presso Pietra Rara - room&breakfast di Pietramurata di Dro, con pacchetto da due notti, visita del territorio in bicicletta e degustazioni di Nosiola di Azienda agricola Gino Pedrotti. La rassegna A tutto Nosiola fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del vino e dei sapori del Trentino con il supporto de La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma. Per il programma completo della manifestazione: tastetrentino.it/atuttonosiola Nosiola Trentino A Tutto Nosiola degustazione cena grappa eventi Strada del vino e dei sapori del Trentino

STRADA VINO E SAPORI - TRENINO * assemblee: « In quanto rappresentanti del Comitato Tecnico LAGO DI GARDA-DOLOMITI DI BRENTA Armanini e Santuliana entrano automaticamente nel nuovo

LINK: <http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/strada-vino-e-sapori-trentino-assemblee-in-quanto-rappresentanti-del-comitato-tecn...>



(leggi le altre news di Opinione) 23 marzo 2019 (LANCIO D'AGENZIA) STRADA VINO E SAPORI - TRENINO * ASSEMBLEE: « IN QUANTO RAPPRESENTANTI DEL COMITATO TECNICO LAGO DI GARDA-DOLOMITI DI BRENTA ARMANINI E SANTULIANA ENTRANO AUTOMATICAMENTE NEL NUOVO CONSIGLIO » Francesco Armanini si conferma alla guida del Comitato Tecnico Territoriale, affiancato dalla "new entry" Andrea Santuliana. I due rappresentanti entrano così di diritto anche nel nuovo Consiglio dell'Associazione. Il ciclo di assemblee territoriali si chiuderà la settimana prossima con l'appuntamento della zona Colline Avisiane Faedo Valle di Cembra. Dopo gli incontri dedicati alla zona di Trento e Valsugana, della Piana Rotaliana e della Vallagarina, giovedì 21 marzo, presso Maso del Brenta, a Caderzone Terme, si è svolta la penultima delle cinque assemblee territoriali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino destinate a eleggere i Comitati dei vari territori di competenza dell'Associazione. Gli ultimi componenti, relativi alla zona Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra, verranno decisi secondo lo stesso iter la settimana prossima. L'incontro ha dunque riunito i soci della zona del Lago di Garda-Dolomiti di Brenta. Dopo il resoconto di mandato del Presidente territoriale Francesco Armanini, il sunto sulle attività svolte nel triennio del Presidente Provinciale Francesco Antonioli e la presentazione di vision e obiettivi da parte della Direttrice Elena Chincarini - con particolare focus sullo sviluppo del turismo enogastronomico -, è stato votato all'unanimità il nuovo Comitato Tecnico Territoriale, composto da: · Stefano Baroni, **Agraria di Riva del Garda** · Francesco Armanini, Azienda Agricola Trocoltura Armanini · Adriano Tecchiolli, Panificio Pasticceria Tecchiolli · Carlo De Biasi, Cantina Toblino · Gianluca Polla, Brenta Salumi · Alessandro Alimena, Comano Cattoni Holiday · Andrea Santuliana, Agriturismo Maso Botes · Daniele Bertolini, Consorzio per il Turismo Giudicarie Centrali · Marco Comai, Azienda Agricola Comai · Luca Caliarì, DEGES - Diffusione Enogastronomica Giudicarie Esteriori A questi, si sono aggiunti, in quanto cooptati, Nicola Del Monte di Azienda Agricola Filanda del Boron e Claudio Collini del Birrificio Val Rendena. I membri, al termine dell'incontro, hanno rieletto Presidente del Comitato Tecnico Territoriale Lago di Garda-Dolomiti di Brenta per il triennio 2019-2021 Francesco Armanini della Trocoltura Armanini e Vicepresidente Andrea Santuliana dell'Agriturismo Maso Botes, al suo primo incarico nell'Associazione. "Sono davvero soddisfatto del lavoro svolto in questo triennio - ha commentato il neopresidente territoriale Francesco Armanini - che ci ha visti tutti impegnati nel ristabilire e rafforzare i rapporti con gli stakeholder e le istituzioni del territorio. Sono stato affiancato da una squadra compatta ed operativa che, nonostante gli impegni di ognuno e la vastità della zona di riferimento, si è adoperata al meglio per raggiungere gli obiettivi prefissati. Un team che oggi si arricchisce di nuovi componenti che opereranno per

colmare il "gap" che si è creato con alcuni territori fino ad oggi poco rappresentati. Obiettivo principale - ha concluso - rimane la promozione del socio, dei prodotti e del territorio, da perseguire con una regia orientata allo sviluppo turistico ed enogastronomico". In quanto rappresentanti del Comitato Tecnico Territoriale Lago di Garda-Dolomiti di Brenta, Francesco Armanini e Andrea Santuliana entrano automaticamente anche nel nuovo Consiglio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. In allegato, immagine Comitato Tecnico Territoriale Lago di Garda-Dolomiti di Brenta. Da sinistra a destra Marco Comai, Andrea Santuliana, Alessandro Alimena, Nicola Del Monte, Stefano Baroni, Luca Caliarì, Adriano Tecchiolli, Francesco Armanini, Gianluca Polla.

'A TUTTO NOSIOLA'

LINK: <https://enopress.it/eventi-ita/31526-a-tutto-nosiola.html>

'A TUTTO NOSIOLA' ScarsoOttimo DALL'11 AL 21 APRILE LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO (www.enopress.it). Si scrive aprile, si legge Nosiola. Questo il mese in cui si celebra l'unico vitigno autoctono trentino a bacca bianca. Del resto, è proprio in concomitanza con la Settimana Santa che si procede alla torchiatura dei suoi acini appassiti per dare vita alle prime gocce di Vino Santo, prezioso nettare che dovrà riposare per almeno 50 mesi in piccole botti di legno prima di essere degustato. E allora, per celebrare al meglio queste eccellenze, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino arricchisce il programma della ormai storica manifestazione DiVinNosiola, quando il vino si fa santo, con A tutto Nosiola, più di 20 iniziative organizzate con la collaborazione di una cinquantina di soci che coinvolgono la Valle dei Laghi ma al contempo ne superano i confini per andare ad abbracciare idealmente tutto il territorio provinciale: dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla Valsugana alla Valle di Cembra, dalla città di Trento al Lago di Garda. Si va dalle serate speciali agli aperitivi, dalle degustazioni enogastronomiche alle proposte vacanza a tema. Tra le serate speciali, Palazzo Roccabruna a Trento presenta Proposta Roccabruna speciale Nosiola - in programma, oltre che dal 28 al 30 marzo e dal 4 al 6 aprile, anche dall'11 al 13 aprile e dal 18 al 20 aprile - con la possibilità di effettuare assaggi di Nosiola, di Grappa di Nosiola e di Grappa di Vino Santo. Nel weekend dal 18 al 20 aprile, inoltre, si svolge in concomitanza anche Proposta Roccabruna speciale Vino Santo, con la possibilità di partecipare a speciali degustazioni di Vino Santo e, ciliegina sulla torta, giovedì 18 aprile, Vino Santo e non solo, serata didattica con degustazione interamente dedicata ai vini passiti prodotti in Trentino, a cura di ONAV Trento. Nel corso dell'appuntamento, i partecipanti potranno scoprire 9 annate storiche gentilmente concesse dalle riserve dell'acantina di Palazzo Roccabruna, abbinata all'accolomba pasquale del Panificio Moderno. Tra i prodotti in degustazione, quelli di Azienda Agricola Salvetta; Azienda Agricola Gino Pedrotti; Cantina Toblino; Azienda Agricola Francesco Poli, ma anche di Cantina Roverè della Luna Aichholz e Azienda Agricola Pojer e Sandri. Tra le iniziative, Maso Poli di Lavis organizza La Nosiola si racconta, con visita guidata della cantina, seguita da passeggiata tra i vigneti con vista sul panorama della Valle dell'Adige e brindisi finale con Nosiola in abbinamento ad una selezione di prodotti di Arturo Paoli Specialità Alimentari. In programma l'11 e il 12 aprile e poi dal 16 al 20 aprile, in due turni: a partire dalle 16.30 o dalle 17.30. Dall'11 al 21 aprile, Gelateria Peterle propone nei suoi punti vendita di Trento e di Pergine Valsugana il Gelato Valle dei Laghi, morbido gelato alla crema aromatizzato con il Vino Santo della Cantina Toblino e impreziosito con croccanti inclusioni di Torta MondeBondone, antica specialità trentina. E ancora, dall'11 al 20 aprile, la Nosiola di Azienda Agricola Gino Pedrotti in degustazione al Panificio Moderno di Trento, in abbinamento alla focaccia, per Nosiola da Gustare e, nelle stesse date, le Nosiola di Cantina La Vis proposta insieme ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari per Incontri di gusto, presso la vinoteca aziendale di Lavis, e in abbinamento ai salumi di Macelleria Zanotelli per Nosiola a confronto, presso la vinoteca di Cembra cantina di montagna (Cembra di Cembra Lisignago). Nosiola tra i vigneti è invece l'iniziativa in programma venerdì 12 aprile presso Maso Grener di Lavis, alle ore 18.00, con aperitivo tra i vigneti alla scoperta dei segreti di questo vitigno, dalla campagna alla tavola, seguito da una proposta gastronomica presso il vicino Maso Tratta in abbinata, ovviamente, ad un calice Nosiola, mentre Profumo di Nosiola è quella dell'enoteca Stappo alla Regola di Villazzano di Trento, che vede in degustazione la Nosiola di Azienda

Agricola Pojer e Sandri. Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo organizza due incontri dal titolo Gli assaggi del punto vendita...speciale Nosiola, dove la Nosiola di Cantina Toblino verrà abbinata ai prodotti di Latte Trento (venerdì 12 aprile) e di Trota Oro (venerdì 19 aprile) . Venerdì 12 e venerdì 19 aprile, inoltre, OlioCRU di **Riva del Garda** propone L'olio incontra la Nosiola, con una speciale degustazione in cui la Nosiola di Azienda Agricola Gino Pedrotti incontra gli oli OlioCRU abbinata alla visita del frantoio, uno dei più moderni e tecnologici d'Europa. Domenica 14 aprile è invece la volta di Declinazioni di Nosiola presso l'Azienda Agricola Francesco Poli di Santa Massenza di Vallelaghi, con visita in vigneto e in arelaia e degustazione di 4 versioni di Nosiola dell'azienda stessa con gustoso abbinamento gastronomico. Giovedì 18 aprile l'appuntamento è presso lo Scrigno del Duomo di Trento, con uno speciale Aperitivo con Nosiola in compagnia della Nosiola di Cavit in abbinata a prodotti trentini. Non mancano le proposte enogastronomiche: dall'11 al 20 aprile la Locanda delle Tre Chiavi di Isera propone una curiosa degustazione, Incroci di Nosiola, che abbina un piatto di pesce trentino a tre Nosiola provenienti da territori diversi, ovvero Valle dei Laghi, Colline Avisiane e Vallagarina, con l'obiettivo di mostrarne e valorizzarne le caratteristiche: Nosiola di Azienda Agricola Francesco Poli, Nosiola Azienda Agricola Pojer e Sandri e Nosiola di Castel Noarna. Spostandosi a Trento, l'Osteria a "Le due Spade" suggerisce piatti in abbinata alla Nosiola di Azienda Agricola Francesco Poli per La proposta di mezzodì...speciale Nosiola e il Ristorante al Vò di Trento quelle di Nosiola di Gaierhof Azienda Vinicola e di Cantina La Vis per Nosiola e sapori di montagna; mentre a Covelò di Vallelaghi l'Osteria Cà dei Giosi sceglie le Nosiola, il Vino Santo e le grappe di Nosiola di Azienda Agricola Giovanni Poli, Cantina Toblino, Casimiro Grappa e Vino, Cavit, Distilleria F.lli Pisoni e Maxentia per Nosiola in osteria. Dall'11 al 21 aprile, invece Nosiola e Vino Santo di Cavit incontrano i piatti di Scrigno del Duomo di Trento per A tavola con Nosiola e Vino Santo e le Nosiola di **Agraria Riva del Garda** e Fondazione Mach - Istituto Agrario di S. Michele a/A quelli del Ristorante Alfio di Dro per Gustando la Nosiola. Due, infine, le proposte vacanza della rassegna, disponibili dall'11 al 21 aprile: Weekend tra Nosiola e sapori locali, con pacchetto da una notte presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, abbinato alla scoperta di 'A tutto Nosiola' e della Nosiola di Cavit, e Nosiola & Coccole, presso Pietra Rara - room&breakfast di Pietramurata di Dro, con pacchetto da due notti, visita del territorio in bicicletta e degustazioni di Nosiola di Azienda Agricola Gino Pedrotti. La rassegna A tutto Nosiola, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto de La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma. - Scopri il programma su tastetrentino.it/atuttonosiola #atuttonosiola #trentinowinefest #stradavinotrentino -
Press: Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Stefania Casagrande - Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tel. 0461-921863 |

Corso avvicinamento all' Olio Extravergine d'Oliva

LINK: <https://www.eventa.it/eventi/andalo/corso-avvicinamento-all-olio-extravergine-doliva>



mar 27 Corso avvicinamento all' Olio Extravergine d'Oliva mer, 27 mar 2019 - 16:00 alle 18:00 #food Visualizzazioni Un piacevole pomeriggio per capire come l'olio extra vergine d'oliva viene prodotto, le sue caratteristiche e le tecniche di assaggio. A seguire degustazione con 7 portate abbinata a diversi oli. In questo percorso saremo accompagnati dal direttore di produzione dell' **Agraria Riva del Garda** e da un docente e sommelier ASPI Trentino. Il corso è rivolto a chi lavora nella ristorazione o agli appassionati di food. Si svolgerà il 27/03/2019 alle ore 16.00 al Bistrot Dolomieu -Andalo Durata: 2 ore circa comprensivo di degustazione Costo: 25 euro a persona (numero di posti limitati) Per prenotazioni o informazioni: 0461585952 Bistrot Dolomieu #olioextraverginedoliva #AgrariaRivaDelGarda #ASPIrentino #BistrotDolomieu

Trentino, i giorni della "Nosiola": Vino Santo cibo buono e serate speciali

LINK: https://www.lapresse.it/viaggi/trentino_i_giorni_della_nosiola_vino_santo_cibo_buono_e_serate_speciali-1289800/news/2019-03-27/



Viaggi Trentino, i giorni della "Nosiola": Vino Santo cibo buono e serate speciali Dall'11 al 21 aprile lungo la Strada del vino e dei sapori, una serie di iniziative tra cultura, passeggiate e serate enogastronomiche di Anna Maria De Luca 27 marzo 2019 La Settimana Santa, in Trentino, coincide con la torchiatura degli acini appassiti dell'unico vitigno autoctono trentino a bacca bianca, la Nosiola. Nascono così le prime gocce di Vino Santo, prezioso nettare che dovrà riposare per almeno cinquanta mesi in piccole botti di legno prima di essere degustato. Per celebrarlo, all'ormai storica manifestazione DiVinNosiola si unisce quest'anno "A tutto Nosiola": più di venti iniziative organizzate dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con una cinquantina di soci che coinvolgono la Valle dei Laghi e ne superano i confini, abbracciando idealmente tutto il territorio provinciale: dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla Valsugana alla Valle di Cembra, dalla città di Trento al Lago di Garda. , dalle serate speciali agli aperitivi, dalle degustazioni enogastronomiche alle proposte di vacanza a tema. Le serate speciali - Palazzo Roccabruna a Trento presenta due eventi: Proposta Roccabruna speciale Nosiola (dal 28 al 30 marzo, dal 4 al 6 aprile, dall'11 al 13 aprile e dal 18 al 20 aprile) con la possibilità di effettuare assaggi di Nosiola, di Grappa di Nosiola e di Grappa di Vino Santo; nel weekend dal 18 al 20 aprile, Proposta Roccabruna speciale Vino Santo, con speciali degustazioni di Vino Santo. Giovedì 18 aprile, serata didattica interamente dedicata ai vini passiti prodotti in Trentino, a cura di ONAV Trento, per scoprire nove annate storiche abbinata alla colomba pasquale del Panificio Moderno. Dall'11 al 21 aprile, Gelateria Peterle propone nei suoi punti vendita di Trento e di Pergine Valsugana il Gelato Valle dei Laghi, morbido gelato alla crema aromatizzato con il Vino Santo della Cantina Toblino e impreziosito con croccanti inclusioni di Torta Monde Bondone, antica specialità trentina. Dall'11 al 20 aprile, Nosiola da Gustare: al Panificio Moderno di Trento troverete la Nosiola dell'azienda agricola Gino Pedrotti in degustazione, in abbinamento alla focaccia. Nelle stesse date, presso la vinoteca aziendale di Lavis, Incontri di gusto, con le Nosiola di Cantina La Vis accompagnate dai salumi di Arturo Paoli; presso la vinoteca di Cembra cantina di montagna, Nosiola a confronto. Infine, il 18 aprile l'appuntamento è presso lo Scigno del Duomo di Trento, con uno speciale aperitivo con Nosiola in compagnia della Nosiola di Cavit in abbinata a prodotti trentini. Passeggiate nei vigneti - L'11 e il 12 aprile e poi dal 16 al 20 aprile (in due turni: a partire dalle 16.30 o dalle 17.30), Maso Poli di Lavis organizza La Nosiola si racconta, con visita guidata della cantina, seguita da passeggiata tra i vigneti con vista sul panorama della Valle dell'Adige e brindisi finale in abbinamento ad una selezione di prodotti di Arturo Paoli. Il 12 aprile, al Maso Grener di Lavis, Nosiola tra i vigneti: aperitivo tra i vigneti seguito da una proposta gastronomica presso il vicino Maso Tratta; l'enoteca Stappo alla Regola di Villazano di Trento organizza invece Profumo di Nosiola, in degustazione i vini dell'azienda

Agricola Pojer e Sandri. Sempre il 12 aprile, l'Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo organizza due incontri dal titolo Gli assaggi del punto vendita...speciale Nosiola, con la Cantina Toblino ed i prodotti di Latte Trento e, il 19 aprile, di Trota Oro. Sempre il 12 e il 19 aprile OlioCRU di Riva del Garda propone L'olio incontra la Nosiola, con visita al frantoio, uno dei più moderni e tecnologici d'Europa. Domenica 14 aprile è invece la volta di Declinazioni di Nosiola presso l'azienda agricola Francesco Poli di Santa Massenza di Vallelaghi, con visita in vigneto e degustazione di quattro versioni. Proposte enogastronomiche. - Dall'11 al 20 aprile la Locanda delle Tre Chiavi di Isera propone una curiosa degustazione, Incroci di Nosiola, che abbina un piatto di pesce trentino a tre Nosiola provenienti da territori diversi, ovvero Valle dei Laghi, Colline Avisiane e Vallagarina, con l'obiettivo di mostrarne e valorizzarne le caratteristiche. A Trento, l'Osteria a "Le due Spade" suggerisce La proposta di mezzodì...speciale Nosiola, piatti abbinati alla Nosiola di Francesco Poli; il ristorante al Vò di Trento propone invece Nosiola e sapori di montagna con Gaierhof e Cantina La Vis; a Covelò di Vallelaghi l'Osteria Cà dei Giosi propone Nosiola in osteria insieme all'azienda agricola Giovanni Poli, alla cantina Toblino, Casimiro Grappa e Vino, Cavit, Distilleria F.lli Pisoni e Maxentia. Dall'11 al 21 aprile, invece nosiola e vino santo di Cavit incontrano i piatti di Scignano del Duomo di Trento per A tavola con Nosiola e Vino Santo mentre il Ristorante Alfio di Dro organizza Gustando la Nosiola con Agraria Riva del Garda e Fondazione Mach - Istituto Agrario di S.Michele Le proposte di vacanza - Dall'11 al 21 aprile weekend con pacchetto da una notte presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, abbinato alla scoperta di A tutto Nosiola mentre Pietra Rara - room&breakfast di Pietramurata di Dro propone Nosiola & Coccole, un pacchetto di due notti, visita del territorio in bicicletta e degustazioni di Nosiola di Azienda Agricola Gino Pedrotti. © Copyright LaPresse - Riproduzione Riservata

«Strada del vino e dei sapori», la guida resta ad Armanini

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/arco/strada-del-vino-e-dei-sapori-la-guida-resta-ad-armanini-1.1957444>



«Strada del vino e dei sapori», la guida resta ad Armanini Alto Garda. Si è svolta a Caderzone Terme la penultima delle cinque assemblee territoriali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino destinate a eleggere i Comitati dei vari territori di... 28 marzo 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Alto Garda. Si è svolta a Caderzone Terme la penultima delle cinque assemblee territoriali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino destinate a eleggere i Comitati dei vari territori di competenza. L'incontro ha riunito i soci della zona del Lago di Garda-Dolomiti di Brenta. Dopo il resoconto di mandato del presidente Francesco Armanini e le relazioni del presidente provinciale Francesco Antonioli e della direttrice Elena Chincarini, è stato votato all'unanimità il nuovo Comitato Tecnico Territoriale, composto da: Stefano Baroni (Agraria di Riva del Garda), Francesco Armanini (Azienda Agricola Trovicoltura Armanini), Adriano Tecchioli (Panificio Pasticceria Tecchioli), Carlo De Biasi (Cantina Toblino), Gianluca Polla (Brenta Salumi), Alessandro Alimena (Comano Cattoni Holiday), Andrea Santuliana (Agriturismo Maso Botes), Daniele Bertolini (Consorzio per il Turismo Giudicarie Centrali), Marco Comai (Azienda Agricola Comai), Luca Caliari, (DEGES). A questi, si sono aggiunti, in quanto cooptati, Nicola Del Monte di Azienda Agricola Filanda del Boron e Claudio Collini del Birrifico Val Rendena. I membri, al termine dell'incontro, hanno rieletto presidente del Comitato Tecnico Territoriale Lago di Garda-Dolomiti di Brenta per il triennio 2019-2021 Francesco Armanini della Trovicoltura Armanini e vicepresidente Andrea Santuliana dell'Agriturismo Maso Botes, al suo primo incarico nell'associazione. Entrambi entrano di diritto nel direttivo provinciale. «Obiettivo principale - ha detto Armanini - rimane la promozione del socio, dei prodotti e del territorio, da perseguire con una regia orientata allo sviluppo turistico ed enogastronomico». 28 marzo 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

Concorso Ercole Olivario, a Perugia svelati i vincitori - TUTTI I NOMI

LINK: <http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/333-il-premio/27226-concorso-ercole-olivario-a-perugia-svelati-i-vincitori-tutti-i-nomi.h...>



31 Mar Concorso Ercole Olivario, a Perugia svelati i vincitori - TUTTI I NOMI on 31 Marzo 2019. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - Il premio Sono stati proclamati a Perugia i vincitori della XXVII edizione dell'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie territoriali italiane, organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia e il sostegno del Sistema Camerale Nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni di settore. Su 96 oli finalisti sono stati infatti premiate 12 etichette in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia, che hanno brillato nelle due distinte categorie previste da regolamento (oli extravergine e extravergine Dop e Igp), per ciascuna delle seguenti tipologie: fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso. A consegnare i riconoscimenti, nel corso della cerimonia chesi è svolta presso il Centro Congressi della Camera di Commercio di Perugia, è stato Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio di Perugia e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario, per la prima volta con la presenza di una delegazione cinese: ospiti d'eccezione, quattro giornalisti e operatori che hanno vissuto in prima persona a tutte le fasi finali del Premio, in rappresentanza di Ringier Trade Media Ltd (gruppo leader nelle informazioni di tipo industriale per compratori e fornitori in Cina, Asia e Medio Oriente), Ganlan Media (gruppo specializzato in lifestyle e ristorazione di alta gamma), Tourism world Wave Consulting (la cui rivista di viaggi rappresenta da quasi 40 anni un punto di riferimento a Shanghai) e Chef Go Go Go (uno dei principali media di Shanghai, il cui core business sono la cucina e gli chef). Un'operazione di incoming, quest'ultima, messa in campo dall'Ercole Olivario in collaborazione con l'Ice - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane. "La promozione - ha detto Giorgio Mencaroni - è la parola d'ordine di questo concorso che, come da tradizione, non si esaurisce con la cerimonia di premiazione di oggi. Quella dell'Ercole Olivario è infatti un'efficiente macchina promozionale attiva tutto l'anno, che guarda dentro e fuori dai confini nazionali con diverse iniziative dedicate agli oli vincitori. Ciò al fine di valorizzare gli elevatissimi standard qualitativi che stanno dietro ogni singola etichetta e il grande lavoro dei produttori. Oggi dunque premiamo l'assoluta qualità degli oli made in Italy e allo stesso tempo celebriamo la passione e la tenacia dei nostri olivicoltori che, anche di fronte ad una campagna olearia difficile come quella di quest'anno, continuano a scommettere sul comparto e sul nostro concorso, facendosi sentinelle e custodi di un prodotto straordinario". L'Ercole Olivario ha dunque delineato la nuova "top list" dei magnifici oli per il 2019 con intesta Umbria con ben 4 premi assegnati, al secondo posto il Trentino, Puglia e Sicilia con 2 premi. A seguire si collocano invece Abruzzo, Calabria, Sardegna, Toscana, Liguria e Lombardia con 1 premio ciascuna. Saranno loro le guest star al Sol di Verona (7-10 aprile), grazie anche alla collaborazione con Coldiretti Unaprol, e a

TuttoFood di Milano (6-9 maggio), mentre oltreconfine saranno protagonisti diverse iniziative in Cina, proprio al fine di favorire la commercializzazione degli oli del concorso in questa piazza strategica. La cerimonia è stata anche l'occasione per assegnare i 5 award speciali previsti quest'anno: Menzione Speciale Olio Extravergine Biologico (al prodotto, certificato a norma di legge, che ottiene il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti); Amphora Olearia (per la miglior confezione secondo regolamento); Premio "Giovane imprenditore" (al titolare rappresentante dell'impresa con età fino a 40 anni); Menzione "Olio Monocultivar" (novità 2019, dedicata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto); Lekythos (alla personalità che si impegna nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana in Italia e all'estero). E poiché Ercole Olivario rappresenta anche una piattaforma per aggiornarsi sui temi caldi del settore, non sono mancati i seminari tecnici e i momenti di approfondimento, in questa edizione condotti dal professor Maurizio Servili dell'Università di Perugia, che ha curato un focus sulla qualità e la biodiversità degli oli extravergini di oliva italiani negli anni della rivoluzione tecnologica del processo estrattivo; dal Colonnello Luigi Cortellessa, Comandante del Comando dei Carabinieri per la tutela Agroalimentare che ha acceso i riflettori proprio sulla tutela del made in Italy; dalla nutrizionista Sara Farnetti, specialista in medicina interna, che ha posto l'accento sul binomio olio-salute con l'incontro "Oro è Vita: Quello che non sai di non sapere". L'edizione 27 del concorso ha visto in gara 185 etichette provenienti da 17 regioni che, dopo una prima ricognizione delle commissioni tecniche locali, sono state valutate da una giuria nazionale, guidata dal capo panel Gianfranco De Felici e costituita da 16 degustatori, in rappresentanza delle regioni olivicole italiane partecipanti al concorso: Roberta Di Luigi (Abruzzo); Grazia Marina Ferrara (Basilicata); Gaspare Rocca (Calabria); Loredana Romano (Campania); Giuseppe Piazza (Lazio); Giulio Anfosso (Liguria); Gaetano Brusati (Lombardia); Marco Fenni (Marche); Giuseppe Colantuono (Molise); Raffaele Manca (Puglia); Pietro Paolo Arca (Sardegna); Anna Lucia Romano (Sicilia); Christian Sbardella (Toscana); Gianfranco Betta (Trentino); Gabriele Di Zaccaro (Umbria); Sebastiano Baccichetti (Veneto). Ecco l'elenco completo di tutti i premi assegnati alla XXVII edizione del Premio Ercole Olivario: OLIO EXTRAVERGINE DOP FRUTTATO LEGGERO 1 CLASSIFICATO - Dalla regione Trentino Alto Adige Olio extravergine Dop Garda Trentino Brioleum dell'Azienda Agricola Brioleum di Arco - Trento 2 CLASSIFICATO - Dalla regione Umbria Olio extravergine Dop Umbria - Colli Assisi spoletto Marfuga dell'Azienda Agraria Marfuga di Campello sul Clitunno - Perugia OLIO EXTRAVERGINE DOP FRUTTATO MEDIO 1 CLASSIFICATO - Dalla regione Umbria Olio extravergine Dop Umbria Colli Martani Decimi dell'Azienda Decimi di Bettona - Perugia 2 CLASSIFICATO - Dalla regione Umbria Olio extravergine Dop Umbria - Colli del Trasimeno Frantoio Batta dell'Azienda Batta Giovanni di Perugia OLIO EXTRAVERGINE DOP FRUTTATO INTENSO 1 CLASSIFICATO - Dalla regione Sicilia Olio extravergine Dop Valli Trapanesi Titone dell'Azienda Agricola Biologica Titone di Trapani 2 CLASSIFICATO - Dalla regione Abruzzo Olio extravergine Dop Colline Tatine Trappeto di caprafico dell'Azienda Tommaso Masciantonio di Chieti OLIO EXTRAVERGINE FRUTTATO LEGGERO 1 CLASSIFICATO - Dalla regione Sicilia Olio extravergine Nocellara del Belice dell'Azienda Frantoi Cutrera di Ragusa 2 CLASSIFICATO - Dalla regione Trentino Alto Adige Olio extravergine 46° Parallelo Biologico dell'Azienda Frantoio di Riva- Italia di Riva del Garda - Trento OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRUTTATO MEDIO 1 CLASSIFICATO - Dalla regione Calabria Olio extravergine Torchia dell'Azienda Oleificio Torchia di Tiriolo - Catanzaro 2 CLASSIFICATO - Dalla regione Umbria Olio extravergine L'Affiorante dell'Azienda Agraria Marfuga di Campello sul Clitunno - Perugia OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRUTTATO INTENSO 1 CLASSIFICATO - Dalla regione Puglia Olio

extravergine Affiorato dell'Azienda Intini di Martina Franca - Taranto 2 CLASSIFICATO - Dalla regione Sardegna Olio Extravergine Masoni Becciu dell'Azienda Agricola Masoni Becciu di Villacidro - Sud Sardegna Menzione Speciale per l'olio biologico Dalla regione Toscana Olio extravergine Cultivar Frantoio Dell'Azienda Fattoria Ramerino Società Agricola di Bagno a Ripoli - Firenze Premio "GIOVANE IMPRENDITORE" assegnato al titolare rappresentantedell'impresa con età fino a 40 anni Dalla regione Puglia Olio Tenuta Torre di Mossa Dell' Azienda **Agraria** De Carlo di Bitritto - Bari Menzione "MONOCULTIVAR" Dalla regione Liguria Olio extravergine Extremum dell'Azienda Cassini Paolo di Isolabona - Imperia Premio AMPHORA OLEARIA - Assegnata alla miglior confezione fra quelle che concorrono alla fase finale del Premio Ercole Olivario. E viene assegnata per l'edizione 2019 alla Regione Lombardia, all'olio Cavazza Garda Dop dell'azienda Agricola Novello Cavazza di Alessandra Cavazza Manerba del Garda - Brescia per la contemporaneità ed eleganza Premio LEKYTHOS - Alla personalità che si impegna nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana in Italia e all'estero. Al Colonnello Luigi Cortellessa, Comandante del Comando dei Carabinieri per la tutela agroalimentare per il lavoro svolto a salvaguardia del Made in Italy di qualità. C.d.G.