

OTTOBRE 2023







INTRENTINO

lunedì, 09 ottobre 2023

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località

Altre

Salute e Benessere

Viaggiart

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Speciali

Le ultime

/ 09:17

Esercito, 80 terroristi trovati in Israele nella notte

09:11

Borsa: l'Europa apre in calo dopo l'attacco di Hamas

Home page > Cronaca > Alto Garda e Ledro > L'oro verde dell'Alto Garda: prende...

AGRICOLTURA

L'oro verde dell'Alto Garda: prende il via la raccolta delle olive

È di 250 tonnellate di Evo (Olio extravergine di oliva) la produzione nel territorio del Garda dove la coltivazione è favorita da un microclima decisamente favorevole: l'Ora gioca un ruolo molto importante

Daniele Peretti

08 ottobre 2023

GARDA TRENTINO. È di 250 tonnellate di Evo (Olio extravergine di oliva) la produzione nel territorio del Garda dove la coltivazione è favorita da un microclima

l più letti

Finisc

Finisce nel dirupo con la moto, a perdere la vita è un 22enne



Anche in Trentino si va sopra i 30 gradi. Ma arriva l'autunno



Cade in un dirupo, cercatore di funghi muore in montagna



L'orso con radiocollare in valle di Sole ha un nome: è M90



Accoltella la compagna e ferisce sua figlia: arrestato



Val di Peio in lutto per la tragica morte di Fabio Dossi e Pia Pretti non riproducibile.

destinatario,

del

esclusivo

2/4



decisamente favorevole per il quale l'Ora gioca un ruolo molto importante. È nata così la zona olivicola più settentrionale al mondo. L'olio del Garda ha due caratteristiche principali: il gusto ed il territorio nel quale la coltivazione degli oliveti è tramandata da

generazione in generazione. Tra le qualità quella più pregiata è l'autoctona Casaliva, mentre l'olio è generalmente caratterizzato da un colore verde dorato e da un delicato profumo con tracce di mandorle verdi, carciofi e erbe selvatiche. Delle 1500 tonnellate di olive raccolte il 70% è Casaliva, il restante Frantojo e varietà minori.

Punto di riferimento del territorio è l'Agraria Riva del Garda alla quale viene conferita la maggior parte delle olive prodotte dai 1200 olivicoltori della zona: il 65% della produzione attuale della quale 200 quintali certificati Dop Garda Trentino.

Di certo non meno interessanti i frantoi minori, alcuni anche certificati Bio con tutte le fasi della produzione (raccolta, molitura, imbottigliamento e stoccaggio) portate a termine con antiche modalità restate praticamente inalterate nel tempo. Spesso gli oliveti sono terrazzati e offrono fantastici panorami di un Lago di Garda visto da prospettive uniche. L'olio d'oliva non è solo gastronomia, ma è diventato anche turismo.

Per chi vuole vivere un'esperienza A tema ci sono una serie di Agriturismi con proposte particolari come l'Agriresort "O_live" circondato da 2 ettari di oliveti. Ad Arco, Maso Bòtes è caratterizzato da un oliveto biologico ed è stato premiato col Presidio Slow Food Olio Extravergine Italiano. Ormai è tempo di raccolta ed è questo il periodo migliore per soggiorni gastronomici specifici godendo anche della brezza dei venti Ora e Pelèr che come le olive, sono unici nel loro genere.

Infine il 4 e 5 novembre sarà "Frantoi Aperti" con occasioni di degustazione e di nuovi abbinamenti con prodotti locali, visite guidate e i ristoratori aderenti all'iniziativa daranno il benvenuto agli ospiti con pane e olio.

Video



60 anni fa il disastro del Vajont



Scuola & Ricerca

SALUTE

Malattie rare, lunedì 9 ottobre la Fontana del Nettuno si illumina di verde per la ricerca

BOLLICINE

Ferrari Trento premiato come produttore sostenibile dell'anno ai Global Drinks Intel ESG Awards 2023

Carlo Bridi

INQUINAMENTO

Nuove immagini dal satellite Copernicus 3 mostrano lo smog in Pianura Padana



In primo piano



метео Anche in Trentino si va sopra i 30 gradi. Ma arriva l'autunno



TRENTO Al via il lavaggio autunnale delle strade: auto a rischio rimozione

S.I.E. S.p.A.Società Iniziative Editoriali Via Missioni Africane n. 17 38121 Trento P.I. 01568000226

Progetto Covid Progetto Europa Redazione Scriveteci Rss/xml Pubblicità Privacy Policy Cookie Policy Comunicati stampa Social media





uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



GAZZETTADELLEVALLI.IT

Pagina

Foglio 1/3





Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine







ELEZIONI PROVINCIALI **22 OTTOBRE 2023**



WALTER **KASWALDER**



Trentino: DiVin Ottobre, gli appuntamenti del prossimo weekend

martedì, 10 ottobre 2023

OUANDO:

13 ottobre 2023@16:00-17:00 Europe/Rome Fuso orario



Ricchissimo il programma del terzo fine settimana di *DiVin Ottobre*, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra

Si inizia con venerdì 13 ottobre, alle 16.00, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige dove andrà in scena la **Centodiciannovesima vendemmia**, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.

A partire dalle 17.30 Santa Massenza ospita Alambicchi Gourmet, una serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. *Info e* prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).

Alle 18.00 a Borgo Valsugana è in programma Wine Food Valsugana, serata nel cuore della città dedicata alla scoperta delle eccellenze enologiche del territorio tra cui Cenci Trentino e Terre del Lagorai in abbinata a formaggi di malga e specialità di Valsugana Sapori. Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it.

Alle 19.30 l'appuntamento è alla Cantina di La-Vis con True Colors, l'arte dell'autunno, una serata tra le opere di Cristina Moggio in abbinata ai vini dell'azienda accompagnati dai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari e dalle dolci delizie di Gelateria Serafini. Info e prenotazioni





EGASPERI PRESIDENTE

PER UN TRENTINO



destinatario, non riproducibile

del

esclusivo

osn

ad

chiamando i numeri 0461 440150 e 348 8903751 o scrivendo a lavis.vinoteca@la-vis.com.

Infine **alle 20.00**, **a Riva del Garda**, è la volta di *Dal vino al Vermut*: un'occasione per approfondire la conoscenza di questo prodotto e dei vini con cui viene realizzato, guidati da professionisti del settore, in collaborazione con A. Folletto e Agraria Riva del Garda, con abbinamenti ai prodotti gastronomici di Macelleria Bertoldi e Azienda Agricola Fontanel. *Per info chiamare il numero 0464 552133*.

Sabato 14 ottobre, dalle 8.30 alle 16.30, si potrà scegliere di passare una giornata tra i monti di Madonna di Campiglio per <u>Sapori insoliti</u> <u>d'autumno</u>: dopo una passeggiata accompagnati da un esperto al lago delle Malghette con focus sul mondo dell'acqua, si parteciperà ad una degustazione di prodotti ittici insieme ai produttori Trota Oro a cui seguirà la possibilità di un pranzo con menù à la carte presso il rifugio Viviani. Nel pomeriggio, intrattenimento musicale e degustazione di birre artigianali insieme ai mastri birrai. Info e prenotazioni contattando ApT Madonna di Campiglio (0465 447501 e info@campigliodolomiti.it).

Sabato 14 e domenica 15 ottobre, a Drena torna Maroni in festa, tra musica, laboratori, show cooking, camminate e degustazioni in collaborazione con Azienda Agricola "La Quadra", Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige e Ristorante Tipico La Casina. Info e prenotazioni contattando la Pro Loco di Drena (info@prolocodrena.it). Nelle stesse giornate anche Sapori d'autunno a Brentonico, con mercatino di montagna, aperitivo con prodotti tipici del Monte Baldo e spazio dedicato a temi di attualità nell'agricoltura, antichi mestieri, laboratori, attività per i più piccoli e nella mattina di sabato, a Palazzo Eccheli Baisi un convegno dal titolo "Il clima cambia, la montagna risponde". Info e prenotazioni contattando ApT Rovereto Vallagarina Monte Baldo (0464 395149 e brentonico@visitrovereto.it).

Domenica 15 ottobre torna invece il <u>Divin Wine Trekking</u> in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 13 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Prosegue inoltre **DOLO-VINI-MITI**, il festival dei vini verticali **tra Val di Cembra e Val di Fiemme**, tra degustazioni, esperienze in cantina e in distilleria, aperitivi all'ombra delle Dolomiti e non solo. Tra gli appuntamenti in calendario, dalle ore 16.00 di sabato in poi, le **Caneve en festa**, cena itinerante tra i tipici avvolti di Cembra con 8 tappe dall'antipasto al dolce, condite con ottimi vini, arte e buona musica. **Info e prenotazioni** su www.visitvaldicembra.it.

















Per tutto il weekend, dal 13 al 15 ottobre, è inoltre in programma Autunno DiVino a Besenello, festa nel centro storico del paese per festeggiare la fine della vendemmia tra stand enogastronomici, musica dal vivo e dj set, ma anche mostre dell'artigianato e d'arte. Focus, in particolare, sul Moscato Giallo Trentino Superiore, grazie alla partecipazione di Agriturismo Salizzoni, Cantina Aldeno, Cantina Sociale di Trento e Vivallis. Info e prenotazioni chiamando il numero 340 7640610 o scrivendo a besenelloinfesta@libero.it.

Saranno le *Merende d'Autunno* a concludere il weekend di DiVin Ottobre domenica 15 ottobre. Dopo una passeggiata in libertà per immergersi nel foliage dei boschi del territorio, l'appuntamento è da Innesti Restaurant nel cuore di Pergine Valsugana, dove dalle ore 18.30 lo Chef Daniele Tomasi delizierà i palati con un percorso alla scoperta dei prodotti di stagione in un'atmosfera allietata da Mattia Nardin – Acoustic Lounge Live Music. La sfiziosa proposta gastronomica con caprino, peclin e mela, sfoglia di polenta e lucanica, frittella di formaggio, crostino ai funghi, cappuccino di zucca e Puzzone di Moena, canederlo pressato con insalata di cavolo cappuccio potrà essere abbinata ai calici dei produttori locali Cenci Trentino, Terre del Lagorai e Birrificio degli Arimanni, prima di per terminare in dolcezza con frittella di mele con gelato alle nocciole e biscotti alle castagne. Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 1583289 o scrivendo a info@innestirestaurant.it

Per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è inoltre il Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.

Info: www.TasteTrentino.it/DiVinOttobre











esclusivo del destinatario, non riproducibile

osn

DISCOVERYTRIP.IT (WEB2)

Pagina

Foglio 1/4





DISCOVERYTRIP.IT (WEB2)

Pagina

Foglio 2/4



riproducibile.

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa



Si inizia con venerdì 13 ottobre, alle 16.00, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige do ve andra in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede une visita escusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o <u>visite@mezzacorona.it</u>.

A partire dalle 17.30 Santa Massenza ospita <u>Alambicchi Gourmet</u>, una serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una c<mark>ena che vedrà abbinare i</mark>l distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti loca<mark>li da</mark>llo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini co<mark>rnetti con Largiller Nosiola, un l</mark>ombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. <mark>Inf</mark>o e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).©©©

Alle 18.00 a Borgo Valsugana è in programma Vine Food Valsugana, serata nel cuore della città dedicata alla scoperta delle eccellenze enologiche del territorio tra cui Cenci Trentino e Terre del Lagorai in appinata a formaggi di malga e specialità di Valsugana Sapori, Into e prenotazioni chiamando il numero 0461 727700 o scrivendo a info@visit.vasuogina

Alle 19.30 l'appuntamento è alla Cantina di La-Vis con True Colors, l'arte <mark>dell'autunno</mark>, una serata tr<mark>a le opere di Cristina Moggio i</mark>n abbinata ai vini



riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

nso

Ritaglio

dell'azienda accompagnati dai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari e dalle dolci delizie di Gelateria Serafini. Info e prenotazioni chiamando i numeri 0461 440150 e 348 8903751 o scrivendo a lavis.vinoteca@la-vis.com.

Infine alle 20.00, a Riva del Garda, è la volta di Dal vino al Vermut: un'occasione per approfondi<mark>re la conoscenza di questo prodotto e dei v</mark>ini con cui vie<mark>ne</mark> realizzato, guidati da professionisti del settore, in collaborazione con A. Folletto e Agraria Riva del Garda, con abbinament ai prodotti gastronomici di Macelleria Bertoldi e Azienda Agricola Fontanel, Per Info chiamare il numero 0464 552133.

Sabato 14 ottobre, dalle 8.30 alle 16.30, si potrà scegliere di passare una giornata tra i monti di **Madonna di Campiglio** per **Sapori insoliti d'autunno**: dopo una passeggiata accompagnati da un esperto al tago delle Malghette con focus sul mondo dell'acqua, si partecipera ad una degustazione di prodotti ittici insieme ai produttori Trota Oro a cui seguira la possibiuta di un pranzo con menù à la carte presso il rifugio Viviani. Nel pomeriggio, intrattenimento musicale e degustazione di birre artigianali insieme ai mastri birrai. Info e prenotazioni contattando ApT Madonna di Campiglio (0465 447501 e info@campigliodolomiti.it).

Sabato 14 e domenica 15 ottobre, a Drena torna Maroni in festa, tra musica, laboratori, show cooking, camminate e degustazioni in collaborazione con Azienda Agricola "La Quadra", Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige e Ristorante Tipico La Casina. Info e prenotazioni contattando la Pro Loco di Drena (info@prolocodrena.it). Nelle stesse giornate anche Sapori d'autunno a Brentonico, con mercatino di montagna, aperitivo con prodotti tipici del Monte Baldo e spazio dedicato a tem di attualità nell'agricoltura, antichi mestieri, laboratori, attività per i più piccolte mella mattina di sabato, a Palazzo Eccheli Baisi un convegno dal titolo "Il clima cambia" la montagna risponde". Info e prenotazioni contattando ApT Rovereto Vallagarina Monte Baldo (0464 395149 e brentonico@visitrovereto.it).

Domenica 15 ottobre torna invece il **Phin Wine Trekking** in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 13 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Prosegue inoltre **DOLO-VINI-MITI**, il festival dei vini verticali **tra Val di Cembra e** Val di Fiemme, tra degustazioni, esperienze in cantina e in distilleria, aperitivi all'ombra delle Dolomiti e non solo. Tra gli appuntamenti in calendario, dalle ore 16.00 di sabato in poi, le Caneye Confesta, cena itinerante tra i tipici avvolti di Cembra con 8 tappe dall'antipasto al dolce, condite con ottimi vini, arte e buona <mark>musica. Info e prenotazioni su ww</mark>



DISCOVERYTRIP.IT (WEB2)

Pagina

Foglio 4/4



Per tutto il weekend, **dal 13 al 15 ortobre**, e inoltre in programma **Autunno DiVino** a **Besenello**, festa nel centro storico del paese per festeggiare la fine della vendemmia tra stand enegastronomici, musica dal vivo e di set, ma anche mostre dell'artigianato e d'arte. Focus in particolare, sul Moscato Giallo Trentino Superiore, grazie alla partecipazione di Agriturismo Salizzoni, Cantina Aldeno, Cantina Sociale di Trento e Vivallis. *Info e prenotazioni chiamando il numero 340 7640610 o scrivendo a besenelloinfesta@libero.it*.

Saranno le Merende d'Autunno a concludere il weekend di DiVin Ottobre domenica 15 ottobre. Dopo una passeggiata in libertà per immergersi nel foliage dei boschi del territorio, l'appuntamento è da Innesti Restaurant nel cuore di Pergine Valsugana, dove dalle ore 18.30 lo Chef Daniele Tomasi delizierà i palati con un percorso alla scoperta dei prodotti di stagione in un'atmosfera allietata da Mattia Nardin – Acoustic Lounge Live Music. La sfiziosa proposta gastronomica con caprino, peclin e mela, sfoglia di potenta e lucanica, frittella di formaggio, crostino ai funghi, cappuccino di zucca e Puzzone di Moena, canederlo pressato con insalata di cavolo cappuccio potra essere abbitata ai calici dei produttori locali Cenci Trentino, Terre del Lagorai e Etimato degli Arimanni, prima di per terminare in dolcezza con frittella di mele con getato Ale nocciole e biscotti alle castagne. Info e prenotazioni chiamando il numero 94.61 1583289 o scrivendo a info@innestirestaurant it

Per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è inoltre il **Long Weekend Gourmet d'Autunno** al Grand Hotel Terme di **Comano** abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.

riproducibile

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

stampa

Approvo



MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi enogastronomici

Notizie dall' Italia

L' Angolo della Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

I NOSTRI ESPERTI Virgilio Pronzati Mara Musante

ARTICOLI

DIVIN OTTOBRE, GLI APPUNTAMENTI DEL PROSSIMO WEEKEND



Ricchissimo il programma del terzo fine settimana di DiVin Ottobre, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno

Si inizia con venerdì 13 ottobre, alle 16.00, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige dove andrà in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.

A partire dalle 17.30 Santa Massenza ospita Alambicchi Gourmet, una serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).

Alle 18.00 a Borgo Valsugana è in programma Wine Food Valsugana, serata nel cuore della città dedicata alla scoperta delle eccellenze enologiche del territorio tra cui Cenci Trentino e Terre del Lagorai in abbinata a formaggi di malga e specialità di Valsugana Sapori. Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it.

Alle 19.30 l'appuntamento è alla Cantina di La-Vis con True Colors, l'arte dell'autunno, una serata tra le opere di Cristina Moggio in abbinata ai vini dell'azienda accompagnati dai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari e dalle dolci delizie di Gelateria Serafini. Info e prenotazioni chiamando i numeri 0461 440150 e 348 8903751 o scrivendo a lavis.vinoteca@la-

Infine alle 20.00, a Riva del Garda, è la volta di Dal vino al Vermut: un'occasione per approfondire la conoscenza di questo prodotto e dei vini con cui viene realizzato, guidati da professionisti del settore, in collaborazione con A. Folletto e Agraria Riva del Garda, con abbinamenti ai prodotti gastronomici di Macelleria Bertoldi e Azienda Agricola Fontanel. Per info chiamare il numero 0464 552133

Sabato 14 ottobre, dalle 8.30 alle 16.30, si potrà scegliere di passare una giornata tra i monti di Madonna di Campiglio per

ENOCIBARIO.IT



Foglio 2/2



Luigino Filippi



Pietro Bellantone



Giampiero Fasoli



Mirka Frigo



Alessandra



ra Giovanni De



Claudia Paracchini



WEBMASTER Marco Tondolo



Nome utente

Password

Ricordami

Accedi

- Password dimenticata?
- Nome utente dimenticato?

Sapori insoliti d'autunno: dopo una passeggiata accompagnati da un esperto al lago delle Malghette con focus sul mondo dell'acqua, si parteciperà ad una degustazione di prodotti ittici insieme ai produttori Trota Oro a cui seguirà la possibilità di un pranzo con menù à la carte presso il rifugio Viviani. Nel pomeriggio, intrattenimento musicale e degustazione di birre artigianali insieme ai mastri birrai. Info e prenotazioni contattando ApT Madonna di Campiglio (0465 447501 e info@campigliodolomiti.it)

Sabato 14 e domenica 15 ottobre, a Drena torna Maroni in festa, tra musica, laboratori, show cooking, camminate e degustazioni in collaborazione con Azienda Agricola "La Quadra", Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige e Ristorante Tipico La Casina. Info e prenotazioni contattando la Pro Loco di Drena (info@prolocodrena.it). Nelle stesse giornate anche Sapori d'autunno a Brentonico, con mercatino di montagna, aperitivo con prodotti tipici del Monte Baldo e spazio dedicato a temi di attualità nell'agricoltura, antichi mestieri, laboratori, attività per i più piccoli e nella mattina di sabato, a Palazzo Eccheli Baisi un convegno dal titolo "Il clima cambia, la montagna risponde". Info e prenotazioni contattando ApT Rovereto Vallagarina Monte Baldo (0464 395149 e brentonico@visitrovereto.it).

Domenica 15 ottobre torna invece il Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 13 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Prosegue inoltre **DOLO-VINI-MITI**, il festival dei vini verticali **tra Val di Cembra e Val di Fiemme**, tra degustazioni, esperienze in cantina e in distilleria, aperitivi all'ombra delle Dolomiti e non solo. Tra gli appuntamenti in calendario, dalle ore 16.00 di sabato in poi, le Caneve en festa, cena itinerante tra i tipici avvolti di Cembra con 8 tappe dall'antipasto al dolce, condite con ottimi vini, arte e buona musica. Info e prenotazioni su www.visitvaldicembra.it.

Per tutto il weekend, dal 13 al 15 ottobre, è inoltre in programma Autunno DiVino a Besenello, festa nel centro storico del paese per festeggiare la fine della vendemmia tra stand enogastronomici, musica dal vivo e di set, ma anche mostre dell'artigianato e d'arte. Focus, in particolare, sul Moscato Giallo Trentino Superiore, grazie alla partecipazione di Agriturismo Salizzoni, Cantina Aldeno, Cantina Sociale di Trento e Vivallis. Info e prenotazioni chiamando il numero 340 7640610 o scrivendo a besenelloinfesta@libero.it.

Saranno le Merende d'Autunno a concludere il weekend di DiVin Ottobre domenica 15 ottobre. Dopo una passeggiata in libertà per immergersi nel foliage dei boschi del territorio, l'appuntamento è da Innesti Restaurant nel cuore di Pergine Valsugana, dove dalle ore 18.30 lo Chef Daniele Tomasi delizierà i palati con un percorso alla scoperta dei prodotti di stagione in un'atmosfera allietata da Mattia Nardin – Acoustic Lounge Live Music. La sfiziosa proposta gastronomica con caprino, peclin e mela, sfoglia di polenta e lucanica, frittella di formaggio, crostino ai funghi, cappuccino di zucca e Puzzone di Moena, canederlo pressato con insalata di cavolo cappuccio potrà essere abbinata ai calici dei produttori locali Cenci Trentino, Terre del Lagorai e Birrificio degli Arimanni, prima di per terminare in dolcezza con frittella di mele con gelato alle nocciole e biscotti alle castagne. Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 1583289 o scrivendo a <u>info@innestirestaurant.it</u>

Per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è inoltre il Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.

Stefania Casagranda



2023 © Enocibario P.I. 01074300094



esclusivo del destinatario, non riproducibile

osn

ad







Trentino | DiVin Ottobre, gli appuntamenti del prossimo weekend

Ricchissimo il programma del terzo fine settimana di DiVin Ottobre, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno.

i 11/10/2023 🗁 Categoria: Eventi





Si inizia con venerdì 13 ottobre, alle 16.00, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige dove andrà in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in



uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

nso

ad

stamba

abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.

A partire dalle 17.30 Santa Massenza ospita Alambicchi Gourmet, una serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).

Alle 18.00 a Borgo Valsugana è in programma Wine Food Valsugana, serata nel cuore della città dedicata alla scoperta delle eccellenze enologiche del territorio tra cui Cenci Trentino e Terre del Lagorai in abbinata a formaggi di malga e specialità di Valsugana Sapori. Info e prenotazioni chiamando il numero 0461727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it.

Alle 19.30 l'appuntamento è alla Cantina di La-Vis con True Colors, l'arte dell'autunno, una serata tra le opere di Cristina Moggio in abbinata ai vini dell'azienda accompagnati dai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari e dalle dolci delizie di Gelateria Serafini. Info e prenotazioni chiamando i numeri 0461 440150 e 348 8903751 o scrivendo a lavis.vinoteca@la-vis.com.

Infine alle 20.00, a Riva del Garda, è la volta di Dal vino al Vermut: un'occasione per approfondire la conoscenza di questo prodotto e dei vini con cui viene realizzato, guidati da professionisti del settore, in collaborazione con A. Folletto e Agraria Riva del Garda, con abbinamenti ai prodotti gastronomici di Macelleria Bertoldi e Azienda Agricola Fontanel. Per info chiamare il numero 0464 552133.

Sabato 14 ottobre, dalle 8.30 alle 16.30, si potrà scegliere di passare una giornata tra i monti di Madonna di Campiglio per Sapori insoliti d'autunno: dopo una passeggiata accompagnati da un esperto al lago delle Malghette con focus sul mondo dell'acqua, si parteciperà ad una degustazione di prodotti ittici insieme ai produttori Trota Oro a cui seguirà la possibilità di un pranzo con menù à la carte presso il rifugio Viviani. Nel pomeriggio, intrattenimento musicale e degustazione di birre artigianali insieme ai mastri birrai. Info e prenotazioni contattando ApT Madonna di Campiglio (0465 447501 e info@campigliodolomiti.it).

Sabato 14 e domenica 15 ottobre, a Drena torna Maroni in festa, tra musica, laboratori, show cooking, camminate e degustazioni in collaborazione con Azienda Agricola "La Quadra", Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige e Ristorante Tipico La Casina. Info e prenotazioni contattando la Pro Loco di Drena (info@prolocodrena.it). Nelle stesse giornate anche Sapori d'autunno a Brentonico, con mercatino di montagna, aperitivo con prodotti tipici del Monte Baldo e spazio dedicato a temi di attualità nell'agricoltura, antichi mestieri, laboratori, attività per i più piccoli e nella mattina di sabato, a Palazzo Eccheli Baisi un convegno dal titolo "Il clima cambia, la montagna risponde". Info e prenotazioni contattando ApT Rovereto Vallagarina Monte Baldo (0464 395149 e brentonico@visitrovereto.it).

Domenica 15 ottobre torna invece il Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa





riproducibile

destinatario, non

del

esclusivo

nso

ad

Ritaglio stampa

in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 13 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Prosegue inoltre DOLO-VINI-MITI, il festival dei vini verticali tra Val di Cembra e Val di Fiemme, tra degustazioni, esperienze in cantina e in distilleria, aperitivi all'ombra delle Dolomiti e non solo. Tra gli appuntamenti in calendario, dalle ore 16.00 di sabato in poi, le Caneve en festa, cena itinerante tra i tipici avvolti di Cembra con 8 tappe dall'antipasto al dolce, condite con ottimi vini, arte e buona musica. Info e prenotazioni su www.visitvaldicembra.it.

Per tutto il weekend, dal 13 al 15 ottobre, è inoltre in programma Autunno DiVino a Besenello, festa nel centro storico del paese per festeggiare la fine della vendemmia tra stand enogastronomici, musica dal vivo e dj set, ma anche mostre dell'artigianato e d'arte. Focus, in particolare, sul Moscato Giallo Trentino Superiore, grazie alla partecipazione di Agriturismo Salizzoni, Cantina Aldeno, Cantina Sociale di Trento e Vivallis. Info e prenotazioni chiamando il numero 340 7640610 o scrivendo a besenelloinfesta@libero.it.

Saranno le Merende d'Autunno a concludere il weekend di DiVin Ottobre domenica 15 ottobre. Dopo una passeggiata in libertà per immergersi nel foliage dei boschi del territorio, l'appuntamento è da Innesti Restaurant nel cuore di Pergine Valsugana, dove dalle ore 18.30 lo Chef Daniele Tomasi delizierà i palati con un percorso alla scoperta dei prodotti di stagione in un'atmosfera allietata da Mattia Nardin – Acoustic Lounge Live Music. La sfiziosa proposta gastronomica con caprino, peclin e mela, sfoglia di polenta e lucanica, frittella di formaggio, crostino ai funghi, cappuccino di zucca e Puzzone di Moena, canederlo pressato con insalata di cavolo cappuccio potrà essere abbinata ai calici dei produttori locali Cenci Trentino, Terre del Lagorai e Birrificio degli Arimanni, prima di per terminare in dolcezza con frittella di mele con gelato alle nocciole e biscotti alle castagne. Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 1583289 o scrivendo a info@innestirestaurant.it

Per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è inoltre il Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.

Info:

https://www.TasteTrentino.it/DiVinOttobre

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: Mariella Belloni







INUVORENTINO

mercoledì, 11 ottobre 2023

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località

Altre

Salute e Benessere

Viaggiart

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Speciali

Le ultime

11:24

Zelensky agli alleati, 'più pressione militare su Mosca' 11:19

L'Ocse pubblica il progetto di accordo sulla minimum tax

riproducibile.

destinatario,

del

esclusivo

Home page > Video > Cultura e Spettacoli > DiVin Ottobre: gli appuntamenti del...

EVENTI

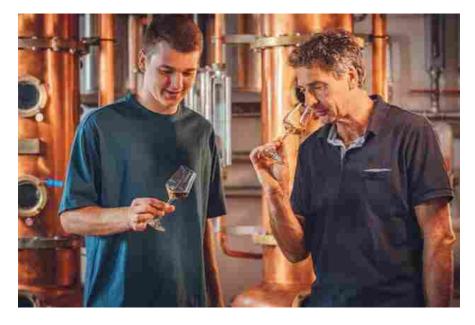
DiVin Ottobre: gli appuntamenti del fine settimana

Il Trentino nella stagione del foliage apre le porte al gusto della tradizione. Fitto il programma della kermesse organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Claudio Libera

Eventi

11 ottobre 2023



TRENTO. Ricchissimo il programma del terzo fine settimana di DiVin Ottobre, la kermesse della

I più letti



Finisce nel dirupo con la moto, a perdere la vita è un 22enne



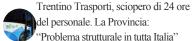
Anche in Trentino si va sopra i 30 gradi. Ma arriva l'autunno



Monte Bondone, due giorni di Törggelen per festeggiare l'autunno



Cade in un dirupo, cercatore di funghi muore in montagna



del personale. La Provincia: 'Problema strutturale in tutta Italia''



Trento, tiene corsi di seduzione ma evade il fisco per cinque anni





riproducibile.

non

destinatario,

del

esclusivo

ad

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno. Si inizia con venerdì 13 ottobre, alle 16, alle Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige dove andrà in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i

formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.

A partire dalle 17.30 Santa Massenza ospita Alambicchi Gourmet, una serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).

Alle 18 a Borgo Valsugana è in programma Wine Food Valsugana, serata nel cuore della città dedicata alla scoperta delle eccellenze enologiche del territorio tra cui Cenci Trentino e Terre del Lagorai in abbinata a formaggi di malga e specialità di Valsugana Sapori. Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it.

Alle 19.30 l'appuntamento è alla Cantina di La-Vis con True Colors, l'arte dell'autunno, una serata tra le opere di Cristina Moggio in abbinata ai vini dell'azienda accompagnati dai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari e dalle dolci delizie di Gelateria Serafini. Info e prenotazioni chiamando i numeri 0461 440150 e 348 8903751 o scrivendo a lavis.vinoteca@la-vis.com. Infine alle 20, a Riva del Garda, è la volta di Dal vino al Vermut: un'occasione per approfondire la conoscenza di questo prodotto e dei vini con cui viene realizzato, guidati da professionisti del settore, in collaborazione con A. Folletto e Agraria Riva del Garda, con abbinamenti ai prodotti gastronomici di Macelleria Bertoldi e Azienda Agricola Fontanel. Per info chiamare il numero 0464 552133.

Sabato 14 ottobre, dalle 8.30 alle 16.30, si potrà scegliere di passare una giornata tra i monti di Madonna di Campiglio per Sapori insoliti d'autunno: dopo una passeggiata accompagnati da un esperto al lago delle Malghette con focus sul mondo dell'acqua, si parteciperà ad una degustazione di prodotti ittici insieme ai produttori Trota Oro a cui seguirà la possibilità di un pranzo con menù à la carte presso il rifugio Viviani. Nel pomeriggio, intrattenimento musicale e degustazione di birre artigianali insieme ai mastri birrai. Info e prenotazioni contattando ApT Madonna di Campiglio (0465 447501 e

Video



Spormaggiore, l'orso va a "bussare" all'apicoltura



info@campigliodolomiti.it).

Sabato 14 e domenica 15 ottobre, a Drena torna Maroni in festa, tra musica, laboratori, show cooking, camminate e degustazioni in collaborazione con Azienda Agricola "La Quadra", Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige e Ristorante Tipico La Casina. Info e prenotazioni contattando la Pro Loco di Drena (info@prolocodrena.it). Nelle stesse giornate anche Sapori d'autunno a Brentonico, con mercatino di montagna, aperitivo con prodotti tipici del Monte Baldo e spazio dedicato a temi di attualità nell'agricoltura, antichi mestieri, laboratori, attività per i più piccoli e nella mattina di sabato, a Palazzo Eccheli Baisi un convegno dal titolo "Il clima cambia, la montagna risponde". Info e prenotazioni contattando ApT Rovereto Vallagarina Monte Baldo (0464 395149 e brentonico@visitrovereto.it).

Domenica 15 ottobre torna invece il Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 13 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Prosegue inoltre Dolo-Vini-Miti, il festival dei vini verticali tra Val di Cembra e Val di Fiemme, tra degustazioni, esperienze in cantina e in distilleria, aperitivi all'ombra delle Dolomiti e non solo. Tra gli appuntamenti in calendario, dalle ore 16 di sabato in poi, le Caneve en festa, cena itinerante tra i tipici avvolti di Cembra con 8 tappe dall'antipasto al dolce, condite con ottimi vini, arte e buona musica. Info e prenotazioni su www.visitvaldicembra.it.

Per tutto il weekend, dal 13 al 15 ottobre, è inoltre in programma Autunno DiVino a Besenello, festa nel centro storico del paese per festeggiare la fine della vendemmia tra stand enogastronomici, musica dal vivo e di set, ma anche mostre dell'artigianato e d'arte. Focus, in particolare, sul Moscato Giallo Trentino Superiore, grazie alla partecipazione di Agriturismo Salizzoni, Cantina Aldeno, Cantina Sociale di Trento e Vivallis. Info e prenotazioni chiamando il numero 340 7640610 o scrivendo a besenelloinfesta@libero.it. Saranno le Merende d'Autunno a concludere il weekend di DiVin Ottobre domenica 15 ottobre. Dopo una passeggiata in libertà per immergersi nel foliage dei boschi del territorio, l'appuntamento è da Innesti Restaurant nel cuore di Pergine Valsugana, dove dalle ore 18.30 lo Chef Daniele Tomasi delizierà i palati con un percorso alla scoperta dei prodotti di stagione in un'atmosfera allietata da Mattia Nardin - Acoustic Lounge Live Music. La sfiziosa proposta gastronomica con caprino, peclin e mela, sfoglia di polenta e lucanica, frittella di formaggio, crostino ai funghi, cappuccino di zucca e Puzzone di Moena, canederlo pressato con insalata di cavolo cappuccio potrà essere abbinata ai calici dei produttori locali Cenci Trentino, Terre del Lagorai e Birrificio degli Arimanni, prima di per terminare in dolcezza con frittella di mele con gelato alle nocciole e biscotti alle castagne. Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 1583289 o scrivendo a info@innestirestaurant.it

Per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è inoltre il Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere,

Scuola & Ricerca

ATENEO

L'Università a Rovereto compie vent'anni: in arrivo la triennale in scienze motorie

SALUTE

Malattie rare, lunedì 9 ottobre la Fontana del Nettuno si illumina di verde per la ricerca

BOLLICINE

Ferrari Trento premiato come produttore sostenibile dell'anno ai Global Drinks Intel ESG Awards 2023

Carlo Bridi







ununu ococtamna it

con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.

Eventi

In primo piano



POLITICA
Bonaccini in
Trentino per
sostenere Valduga



VIABILITÀ Trento: messo in sicurezza il sottopasso di via Asiago

S.I.E. S.p.A.

Società Iniziative Editoriali Via Missioni Africane n. 17 38121 Trento P.I. 01568000226 Progetto Covid
Progetto Europa
Redazione
Scriveteci
Rss/xml
Pubblicità
Privacy Policy
Cookie Policy
Comunicati stampa

Social media





esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

ad



BLOG.STEFANOTESI.IT

ALTRI AUTORI

Pagina

Foglio 1 / 3

COLPI D'ASCIA!

GARANTITO IGP

((G

Q SEARCH

CHI SONO E PERCHÉ SONO QUI TU SERVIZI PROFESSIONALI CONTATTI

La blog-zine di Stefano Tesi

Alta Fedeltà

TUTTI GLI ARTICOLI

I MIEI LINK

"Così nel mio parlar vogli'esser aspro" (Dante, Rime)

SCRIVERE PER MESTIERE ROCKAROUNDTHEROLL HODOIPORÌA A CONVIVIO RURALIA COSÌ È SE VI PARE TERZA PAGINA

IN EVIDENZA



GARANTITO IGP. L'ALTO GARDA IN "PAIRING"

STEFANO TESI x 12 OTTOBRE 2023

di LORENZO COLOMBO

La cantina-frantoio Agraria Riva del Garda ha proposto un percorso di abbinamenti tra vini e olii aziendali e piatti a base di ingredienti "made in Trentino" affidati allo stellato Alfio Ghezzi di Rovereto. Ecco com'è andata.

Un percorso in **cinque tappe culinarie**, dove i vini e gli olii dell'antica Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda (attiva dal 1926) sono stati abbinati ai piatti creati dallo chef Alfio Ghezzi dello stellato **Senso Alfio Ghezzi Mart di Rovereto** in occasione di una serata organizzata presso il Miele Experience Center di Milano.

In tutte le preparazioni sono stati ovviamente utilizzati **prodotti** tutti o quasi **provenienti**

TAG ASET (45) CARTA DI FIRENZE(109) CCNL GIORNALISTI(66) CHIANTI CLASSICO(69) CONTRATTO GIORNALISTI(91) DISEGNI (47) ENZO IACOPINO(108) EQUO COMPENSO(231) ESAME DA GIORNALISTA(46) FEDERAZIONE NAZIONALE DELLA STAMPA (139) FIRENZE (48) FIEG (54) FRANCO SIDDI(71) FNSI (246) FREELANCE (99) GIORNALI (62) GIORNALISMO (154) GIORNALISTI (141) GIORNALISTI AUTONOMI(73) GIORNALISTI COCOCO(61) GIORNALISTI COLLABORATORI(70) GIORNALISTI FREELANCE(195) GIORNALISTI PRECARI(216) GIORNALISTI PUBBLICISTI(49) GRAFICA (49) INFORMAZIONE (53) INPGI (102) LAVORO AUTONOMO(93)

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

BLOG.STEFANOTESI.IT

Pagina

Foglio 2/3



riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

nso

ad

dal Trentino

Un'esperienza e una verifica, per noi che già conoscevamo i vini di questa cooperativa. Ci spiace solo di non poterci **esprimere sugli olii**, non avendoli assaggiati da soli, ma solo come condimento delle portate. L'Agraria di Riva ne produce infatti diverse linee, tutte interessanti e dalle quali Ghezzi ha nella circostanza abbondantemente attinto.

Questi invece gli abbinamenti vino-cibo.

CAVOLFIORE: Trentingrana, peperoncino, nocciole e cacao, abbinato a Trento Doc "Brezza Riva" Riserva Pas Dosé 2018 e olio "46° Parallelo" Blend

Si tratta del piatto che, con quello di carne, abbiamo **maggiormente apprezzato**. Eravamo un po' prevenuti sugli ingredienti, ma possiamo assicurare che il tutto si sposava a meraviglia e formava (come titolava un vecchio libro di Veronelli) un "matrimonio d'amore".

Il Brezza Riva appartiene alla linea Trentodoc e Bollicine di Riva. Si tratta di un Blanc de Blancs, Chardonnay in purezza le cui uve provengono dalla zona del Lago di Tenno. Sono 2.668 le bottiglie prodotte.

E' di colore giallo intenso, al naso cogliamo sentori di crosta di pane e di **nocciole tostate** mentre al palato lo troviamo **cremoso** e molto sapido, di nuovo nocciole e chiusura con lunga persistenza leggermente amaricante.

CAROTE: abete rosso e uidea, abbinato a Trentino Superiore Doc Müller Thurgau "Vista Lago" Biologico 2021 e Olio "46° Parallelo" Monovarietale.

Piatto in apparenza semplice (si tratta in fondo di una carota), che se esce dalle mani di un grande professionista può dare risultati impensabili.

Il Müller Thurgau abbinato al piatto appartiene alla linea Vista Lago, che comprende nove vini (quattro rossi, altrettanti bianchi ed un rosato) da uve di vigneti montani influenzati dal clima lacustre. Le bottiglie, dimensioni a parte, sono le stesse di quelle utilizzate per gli olii.

Nello specifico le uve provengono da vigneti dell'Alto Tennese, con suoli mediamente calcarei, il sistema d'allevamento a Guyot e resa è di 90 q.li/ha. Al Müller Thurgau è stato aggiunto il 5% di Pinot grigio.

Dopo la vendemmia a metà di settembre, la diraspatura e la pigiatura, è stata effettuata una macerazione sulle bucce di poche ore, il mosto è stato raffreddato e dopo due settimane è stata avviata la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Anche l'affinamento del vino s'è svolto in vasche d'acciaio fino alla seconda metà di maggio, quando è stato infine imbottigliato. Le bottiglie prodotte sono state 5.330. Ha un color giallo paglierino luminoso. Intenso, fresco e pulito al naso dove presenta netti sentori vegetali che rimandano alla foglia di pomodoro ed al gambo di sedano spezzato (ci ha ricordato un Sauvignon). Fresco anche in bocca, dove ritroviamo i sentori percepiti al naso. Un poco esile di corpo e dalla media persistenza.

GNOCCHI DI PATATE e finferle, abbinato a Trentino Doc Chardonnay "Loré" Le Selezioni 2021 e Olio "46° Parallelo" Biologico.

Preparazione piacevole (ci piacciono molto le finferle), ma forse si sentivano poco le patate: abbiamo pensato ci potesse essere del semolino.

Il Loré 5.712 le bottiglie prodotte è d un Paglierino luminoso, intenso al naso con sentori di frutta tropicale, vaniglia, pasticceria. Mediamente strutturato, asciutto, presenta note vanigliate e leggeri accenni vegetali. Più completo all'olfatto che al palato.

PORCINI: salmerino alpino e cavolo riccio, abbinato a Trentino Superiore Doc Pinot Nero "Maso Élesi" Le Selezioni Biologico 2020 e Olio Garda Trentino Dop "Imperiale" Anche questo piatto ci è piaciuto, sebbene il salmerino fosse un po' coperto dai funghi prevalevano un poco. Qualche dubbio inoltre sull'abbinamento col vino, che secondo noi prevaleva sul piatto).

Del Maso Élesi sono state prodotte 4.840 le bottiglie.

E' un vino di color granato luminoso, non molto intenso. Al naso si colgono i tipici sentori

L'ECO DELLA STAMPA®



BLOG.STEFANOTESI.IT

Pagina

3/3 Foglio



di piccoli frutti di bosco ed una leggera nota vanigliata data dalla permanenza in legno. Fresco e succoso alla bocca, dove tornano le note vanigliate, ha una bella trama tannica e buona la persistenza.

CARNE di RAZZA RENDENA alla brace, fagiolino grisotto e gorgonzola, abbinato a Trentino Doc Lagrein "Vista Lago" 2020 e Olio Uliva.

Ci è piaciuto molto! Carne tenerissima e succosa, insieme degli ingredienti perfetto. **Un** grande piatto.

Il **Lagrein** appartiene, come il Müller Thurgau, alla linea "Vista Lago" ed è caratterizzato dalla medesima bottiglia.

I vigneti sono situati a Pasina, in una zona calda e soleggiata, il suolo è ciottoloso, tendente al calcareo, il sistema d'allevamento è a Guyot con resa di 85-90 q.li/ettaro. La vendemmia s'è svolta il 25 settembre, dopo la diraspatura è stata effettuata una macerazione a freddo per un paio di giorni, poi fermentazione in vasche d'acciaio. Affinamento parte in acciaio e parte in botti di legno. Dopo l'assemblaggio in gennaio il vino è stato imbottigliato. Ne sono state prodotte 6.504 bottiglie.

Di colore è purpureo-violaceo, intenso e luminoso, di media intensità al naso, offre sentori di frutta a bacca scura ed accenni speziati. Strutturato, un poco piccante (con sentori di pepe), presenta una buona trama tannica, ricordi di legno e frutto.

Pubblicato in contemporanea su



Condividi:



Correlati

VINerdì IGP. Schiava vecchia e nera fa buon vino d'erba e d'anarchia 12 Luglio 2019 In "igp"

GARANTITO IGP. Vermouth 16 Febbraio 2023 In "igp"

GARANTITO IGP. Trevi e la fontana dell'extravergine. 9 Febbraio 2012 In "a convivio"

SHARE ON



Badges 👚 Contatti





Garantito IGPl L'Alto Garda Trentino nel bicchiere e nel piatto

di Lorenzo Colombo Un percorso in cinque tappe quello che ha proposto l'Agraria Riva del Garda lo scorso 14 settembre a Milano, presso il Miele Experience Center. Cinque tappe culinarie, dove i vini (e gli olii) della Cantina Frantoio, attiva dal 1926, sono stati abbinati ai piatti creati per l'occasione da Alfio Ghezzi, chef che [...]

L'articolo Garantito IGP L'Alto Garda Trentino nel bicchiere e nel piatto proviene da Luciano Pignataro Wine Blog.

[...leggi]

tags: cantina vini wine

Condividi:

Articoli correlati:



Portare il Tavernello alla Fiera dei Vini Veri per vedere l'effetto che fa. Perché lo fa, eh

Sabato 6 aprile, Cerea. Sono appena entrato alla manifestazione dei Vini Veri e mi avvicino al banchetto di un produttore di Barolo che conosco. Alla cieca, mi serve un vino da sotto al tavolo e [...]

tags: pinot barolo chardonnay vini punti champagne degustazione dal 17 April 2013 su: www.intravino.com





cioccolato e vinci il premio Nobel

Quante volte avete letto "Mangiare il tal cibo previene la tal malattia"? O viceversa "Il consumo dell'alimento X è responsabile della patologia Y"? Io tante. E troppo spesso andando [...]

dal 15 February 2013 su: bressanini-







BLOG

Luciano Pignataro Wine Blog https:

Cibo, ristoranti, pizza, trattorie e vino: tutto il meglio in Italia



BLOG TAGS

aglio bianco birra brodo burro cantina cioccolato classico cottura degustazione di doc docg dolci farina formaggio forno frutta fuoco ingredienti internazionale italiana latt menu naturale padella pentola pizza ricetta ricette riso risotto ristorante sala salsa secco servizio sommelier sugo superior temperatura

toscana uva vendemmia verdure V1111 vitigno Wine zona zucchero

Per inserire il tuo blog in CIBVS segnalalo a:

Per aggiungere CIBVS al tuo sito guarda la pagina <u>Badges</u> dove puoi trovare i codici per includere le icone, i loghi, i badges e la ricerca di CIBVS.

GOLOSOECURIOSO.IT (WEB)

Pagina

Foglio 1/2



Login Pubblicità



GASTRONOMIA MONDO VINO

VIAGGI DEL GUSTO

MONDO LIBRO VIAGGI E MOTORI FASHION E LUSSO















10

16

GUARDA TUTTE LE

24 25 26 27 28 29

Ricerca libera

Ottobre 2023 Lu Ma Me Gi Ve Sa Do

12

19 20 21

6 5

13

7 8

NEWS ED EVENTI

DIVIN OTTOBRE GLI APPUNTAMENTI DEL PROSSIMO WEEKEND

Claudio Zeni

12/10/2023

Ricchissimo il programma del terzo fine settimana di DiVin Ottobre, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno.

Si inizia con venerdì 13 ottobre, alle 16.00, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige dove andrà in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.

A partire dalle 17.30 Santa Massenza ospita Alambicchi Gourmet, una serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).

Alle 18.00 a Borgo Valsugana è in programma Wine Food Valsugana, serata nel cuore della città dedicata alla scoperta delle eccellenze enologiche del territorio tra cui Cenci Trentino e Terre del Lagorai in abbinata a formaggi di malga e specialità di Valsugana Sapori. Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it.

Alle 19.30 l'appuntamento è alla Cantina di La-Vis con True Colors, l'arte dell'autunno, una serata tra le opere di Cristina Moggio in abbinata ai vini dell'azienda accompagnati dai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari e dalle dolci delizie di Gelateria Serafini. Info e prenotazioni chiamando i numeri 0461 440150 e 348 8903751 o scrivendo a lavis.vinoteca@la-vis.com.

Infine alle 20.00, a Riva del Garda, è la volta di Dal vino al Vermut: un'occasione per

APRI UN E-COMMERCE

e vendi online i tuoi prodotti...

- Pagamenti sicuri
- Vendi in tutto il mondo
- Negozio aperto 24/24h



CONTATTACI PER LA REALIZZAZIONE DEL TUO E-COMMERCE

Vuoi pubblicizzare la tua attività su Goloso & Curioso?



Ritaglio

riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

approfondire la conoscenza di questo prodotto e dei vini con cui viene realizzato, quidati da professionisti del settore, in collaborazione con A. Folletto e Agraria Riva del Garda, con abbinamenti ai prodotti gastronomici di Macelleria Bertoldi e Azienda Agricola Fontanel. Per info chiamare il numero 0464 552133.

Sabato 14 ottobre, dalle 8.30 alle 16.30, si potrà scegliere di passare una giornata tra i monti di Madonna di Campiglio per Sapori insoliti d'autunno: dopo una passeggiata accompagnati da un esperto al lago delle Malghette con focus sul mondo dell'acqua. Info e prenotazioni contattando ApT Madonna di Campiglio (0465 447501 e info@campigliodolomiti.it).

Sabato 14 e domenica 15 ottobre, a Drena torna Maroni in festa, tra musica, laboratori, show cooking, camminate e degustazioni in collaborazione con Azienda Agricola "La Quadra", Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige e Ristorante Tipico La Casina. Info e prenotazioni contattando la Pro Loco di Drena (info@prolocodrena.it). Nelle stesse giornate anche Sapori d'autunno a Brentonico, con mercatino di montagna, aperitivo con prodotti tipici del Monte. Info e prenotazioni contattando ApT Rovereto Vallagarina Monte Baldo (0464 395149 e brentonico@visitrovereto.it).

Domenica 15 ottobre torna invece il Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 13 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Proseque inoltre DOLO-VINI-MITI, il festival dei vini verticali tra Val di Cembra e Val di Fiemme, tra degustazioni, esperienze in cantina e in distilleria, aperitivi all'ombra delle Dolomiti e non solo. Info e prenotazioni su www.visitvaldicembra.it.

Per tutto il weekend, dal 13 al 15 ottobre, è inoltre in programma Autunno DiVino a Besenello. Info e prenotazioni chiamando il numero 340 7640610 o scrivendo a besenelloinfesta@libero.it.

Saranno le Merende d'Autunno a concludere il weekend di DiVin Ottobre domenica 15 ottobre. Dopo una passeggiata in libertà per immergersi nel foliage dei boschi del territorio, l'appuntamento è da Innesti Restaurant nel cuore di Pergine Valsugana, dove dalle ore 18.30 lo Chef Daniele Tomasi delizierà i palati con un percorso alla scoperta dei prodotti di stagione in un'atmosfera allietata da Mattia Nardin - Acoustic Lounge Live Music. Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 1583289 o scrivendo a info@innestirestaurant.it

Per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è inoltre il Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

Foto: MarroniCastione_FototecaStradaVinoTrentino













NEWS ED EVENTI

GUARDA TUTTE LE NEWS >

RICETTE

GUARDA TUTTE LE RICETTE >

ACQUISTA SU AMAZON







ACQUISTA >



Garantito IGP: LAlto Garda Trentino nel bicchiere e nel piatto

Un percorso in cinque tappe quello che ha proposto I Agraria Riva del Garda lo scorso 14 settembre a Milano, presso il Miele Experience Center. Cinque tappe culinarie, dove i vini (e gli olii) della Cantina Frantoio, attiva dal 1926, sono stati abbinati ai piatti creati per loccasione da Alfio Ghezzi, chef che vanta una Stella Michelin nel suo Ristorante Senso Alfio Ghezzi Mart di Rovereto. In tutte le preparazioni Alfio ha utilizzato prevalentemente prodotti provenienti dal Trentino e tra gli ingredienti di ciascun piatto troviamo naturalmente un olio dell'Agraria Riva del Garda e lo stesso vino che poi accompagnerà il cibo. Avevamo in passato già degustato (e recensito) alcuni vini di questa cooperativa ed abbiamo trovato assai gradevole la possibilità di



verificarli abbinati alle preparazioni di un grade chef. Ci spiace non poterci esprimerci in merito agli olii non avendoli assaggiati da soli, ma unicamente nelle preparazioni, inoltre non siamo degli specialisti in questo campo, anche se ovviamente riconosciamo quelli buoni. A proposito degli olii lAgraria di Riva ne produce diverse linee : Uliva, 46° Parallelo, Ulidea, Imperiale, 1926, Special Edition, Italico, Opera Olei, e, allinterno di queste linnee ci sono diversi prodotti, alcuni dei quali, come scritto sopra, sono stati opportunamente scelti da Alfio Ghezzi ed utilizzati nelle varie ricette. Ma passiamo a quanto assaggiato: I vini e gli abbinamenti CAVOLFIORE, Trentingrana, Peperoncino, Nocciole e Cacao, abbinato a Trento Doc Brezza Riva Riserva Pas Dosé 2018 e Olio 46° Parallelo Blend Che dire, se non che si tratta del piatto che abbiamo maggiormente apprezzato (unitamente alla Razza Rendena), solo che in questo caso ci eravamo posti un poco prevenuti, visti gli ingredienti, ma vi possiamo assicurare che il tutto si sposava a meraviglia e formava (come dal titolo di un vecchio libro di Veronelli) un Matrimonio dAmore. Il vino Il Brezza Riva appartiene alla linea Trentodoc e Bollicine di Riva, che comprende cinque vini spumanti, tra cui tre Brezza Riva: Brut, Brut Millesimato e Pas Dosè, questultimo è il vino che abbiamo assaggiato. Si tratta di un Blanc de Blancs, Chardonnay in purezza le cui uve provengono dalla zona del Lago di Tenno. Lavevamo già assaggiato in passato, anche se si trattava dellannata 2016 (qui potete trovare le info che lo riguardano). Sono 2.668 le bottiglie prodotte. Il suo colore è giallo intenso, al naso cogliamo sentori di crosta di pane e di nocciole tostate mentre al palato lo troviamo cremoso e molto sapido, vi troviamo note tostate e di nocciole, chiude con lunga persistenza leggermente amaricante. CAROTE, Abete Rosso e Ulidea, abbinato a Trentino Superiore Doc Müller Thurgau Vista Lago Biologico 2021 e Olio 46° Parallelo Monovarietale. Piatto in apparenza, semplice, si tratta in fondo di una carota, ma vi possiamo assicurare che anche con un ingrediente così povero si possono ottenere grandi risultati se lo mettiamo nelle mani di un professionista serio. Il vino Il Müller Thurgau abbinato al piatto appartiene alla linea Vista Lago che comprende nove vini (quattro rossi, altrettanti bianchi ed un vino rosa) le cui uve provengono da vigneti montani che godono delle condizioni climatiche date dalla presenza del lago. Altra caratteristica particolare è data dalla forma delle bottiglie che sono le stesse (cambiano solo le dimensioni) di quelle utilizzate per gli olii. Le uve provengono da vigneti dellAlto Tennese situati su suoli mediamente calcarei, il sistema dallevamento è il Guyot e la resa è di 90 q.li/ha. Al Müller Thurgau è stato aggiunto il 5% di Pinot grigio. La vendemmia sè svolta appena dopo la metà del mese di settembre, dopo la diraspatura e la pigiatura è stata effettuata una macerazione sulle bucce di poche ore, il mosto è stato quindi raffreddato e dopo due settimane è stata avviata la fermentazione alcolica in vasche dacciaio a temperatura controllata. Anche laffinamento del vino sè svolto in vasche dacciaio dove è rimasto sino alla seconda metà di maggio, quando è stato infine imbottigliato. Le bottiglie prodotte sono state 5.330. Color giallo paglierino luminoso. Intenso, fresco e pulito al naso dove presenta netti sentori vegetali che rimandano alla foglia di pomodoro ed al gambo di sedano spezzato (ci ha ricordato un Sauvignon). Fresco alla bocca, dove ritroviamo i sentori percepiti al naso, un poco esile di corpo e dalla media persistenza. GNOCCHI DI PATATE e Finferle, abbinato a Trentino Doc Chardonnay Loré Le Selezioni 2021 e Olio 46° Parallelo Biologico Preparazione piacevole (ci piacciono molto le finferle), forse si sentivano poco le patate negli gnocchi, tanto che abbiamo pensato ci potesse essere del semolino.

CERCA NOTIZIE

■ Griglia
■ Timeline
■ Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni 🖪

GARANTITO IGP. L'Alto Garda in "pairing" - Alta fedeltà

Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Alta Fedeltà 3327 38 minuti fa

Cronaca - Un percorso in cinque tappe culinarie , dove i vini e gli olii dell'antica Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda (attiva dal 1926) sono stati abbinati ai piatti creati dallo chef Alfio Ghezzi dello stellato Senso Alfio Ghezzi Mart di Rovereto

Leggi la notizia

Persone: alfio ghezzi lorenzo colombo Organizzazioni: alto garda superiore doc Prodotti: vino vini

Luoghi: trentino riva del garda

Tags: igp naso





DAI BLOG (-18)

GARANTITO IGP. L'Alto Garda in "pairing" - Alta fedeltà



.e Olio Garda Trentino Dop "Imperiale" Anche questo piatto ci è piaciuto , sebbene il salmerino fosse un po' coperto dai funghi prevalevano un poco. Qualche dubbio inoltre sull'abbinamento col

Alta Fedeltà - 38 minuti fa

Persone: alfio ghezzi lorenzo colombo Organizzazioni: alto garda

superiore doc Prodotti: vino vini

Luoghi: trentino riva del garda

Tags: igp naso

Termini e condizioni d'uso - Contattaci



gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet? Scopri di più

INVECCHIATIGP. W il Feldmarschall Von Fenner! - Alta fedeltà



Questo vino esce da canoni di semplicità e freschezza che ha il vitigno in Alto Adige e in Trentino per ricercare una complessità futura che si basa su concentrazione ma anche acidità molto alta. Per ..

Alta Fedeltà - 23-9-2023

Persone: christof tiefenbrunner carlo macchi feldmarschall von fen Prodotti: vino vini

Luoghi: trentino alto adige

Tags: feldmarschall von fenner invecchiation

CITTA' Milano Palermo Perugia Roma Firenze Cagliari Napoli Genova Trento Bologna Catanzaro Potenza Venezia Ancona Campobasso Torino Trieste Aosta

L'Aquila

Altre città



Bari

GARANTITO IGP. L'Alto Garda in "pairing" - Alta fedeltà

Alta Fedeltà - 38 minuti fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



PAGINE GIALLE SUPEREVA

Italiaonline.it Fusione Note legali Privacy Cookie Policy Aiuto Segnala Abuso



esclusivo del destinatario, non riproducibile

1/6



Cos'è il ClubWS?

ACCEDI (9

GARANTITOIGP

Quando ti ritrovi, non per caso, l'Alto Garda nel bicchiere e nel

piatto read





Leggi senza limiti Winesurf con 40€ all'anno.

Diventa anche tu socio del Club Winesurf; il nuovo spazio esclusivo per chi ne vuole sapere di più,

Un percorso in cinque tappe quello che ha proposto l'Agraria Riva del Garda lo scorso 14 settembre a Milano, presso il Miele Experience Center.

Cinque tappe culinarie, dove i vini (e gli olii) della Cantina Frantoio, attiva dal 1926, sono stati abbinati ai piatti creati per l'occasione da Alfio Ghezzi, chef che vanta una Stella Michelin nel suo Ristorante Senso Alfio Ghezzi Mart di Rovereto.

In tutte le preparazioni Alfio ha utilizzato prevalentemente prodotti provenienti dal Trentino e tra gli ingredienti di ciascun piatto troviamo naturalmente un olio dell'Agraria Riva del Garda e lo stesso vino che poi accompagnerà il cibo.





Avevamo in passato già degustato e recensito alcuni vini di questa cooperativa ed abbiamo trovato assai gradevole la possibilità di verificarli abbinati alle preparazioni di un grade chef.

Ci spiace non poterci esprimerci in merito agli olii non avendoli assaggiati da soli, ma unicamente nelle preparazioni, inoltre non siamo degli specialisti in questo campo, anche se ovviamente riconosciamo quelli buoni.

A proposito degli olii l'Agraria di Riva ne produce diverse linee: Uliva, 46° Parallelo, Ulidea, Imperiale, 1926, Special Edition, Italico, Opera Olei, e, all'interno di queste linnee ci sono diversi prodotti, alcuni dei quali, come scritto sopra, sono stati opportunamente scelti da Alfio Ghezzi ed utilizzati nelle varie ricette.

Ma passiamo a quanto assaggiato:

I vini e gli abbinamenti

CAVOLFIORE, Trentingrana, Peperoncino, Nocciole e Cacao, abbinato a Trento Doc "Brezza Riva" Riserva Pas Dosé 2018 e Olio "46° Parallelo" Blend



Che dire, se non che si tratta del piatto che abbiamo maggiormente apprezzato (unitamente alla Razza Rendena), solo che in questo caso ci eravamo posti un poco prevenuti, visti gli ingredienti, ma vi possiamo assicurare che il tutto si sposava a meraviglia e formava (come dal titolo di un vecchio libro di Veronelli) un "Matrimonio d'Amore".

Il vino

Il Brezza Riva appartiene alla linea Trentodoc e Bollicine di Riva, che comprende cinque vini spumanti, tra cui tre Brezza Riva: Brut, Brut Millesimato e Pas Dosè, quest'ultimo è il vino che abbiamo assaggiato.

Si tratta di un Blanc de Blancs, Chardonnay in purezza le cui uve provengono dalla zona del Lago di Tenno.

L'avevamo già assaggiato in passato, anche se si trattava dell'annata 2016 (qui potete trovare le info che lo riguardano). Sono 2.668 le bottiglie prodotte.

Il suo colore è giallo intenso, al naso cogliamo sentori di crosta di pane e di nocciole tostate mentre al palato lo troviamo cremoso e molto sapido, vi troviamo note tostate e di nocciole, chiude con lunga persistenza leggermente amaricante.

CAROTE, Abete Rosso e Ulidea, abbinato a Trentino Superiore Doc Müller Thurgau "Vista Lago" Biologico 2021 e Olio "46° Parallelo" Monovarietale.

Piatto in apparenza, semplice, si tratta in fondo di una carota, ma vi possiamo assicurare che anche con un ingrediente così semplice si possono ottenere grandi risultati se lo mettiamo nelle mani di un professionista serio.



Il vino

Il Müller Thurgau abbinato al piatto appartiene alla linea Vista Lago che comprende nove vini (quattro rossi, altrettanti bianchi ed un vino rosa) le cui uve provengono da vigneti montani che godono delle condizioni climatiche date dalla presenza del lago.



destinatario, non riproducibile

del

esclusivo

WINESURF.IT (WEB)

Pagina

Foglio 4/6



Altra caratteristica particolare è data dalla forma delle bottiglie che sono le stesse (cambiano solo le dimensioni) di quelle utilizzate per gli olii.

Le uve provengono da vigneti situati nell'Alto Tennese su suoli mediamente calcarei, il sistema d'allevamento è il Guyot e la resa è di 90 q.li/ha.

Al Müller Thurgau è stato aggiunto il 5% di Pinot grigio.

La vendemmia s'è svolta appena dopo la metà del mese di settembre, dopo la diraspatura e la pigiatura è stata effettuata una macerazione sulle bucce di poche ore, il mosto è stato quindi raffreddato e dopo due settimane è stata avviata la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Anche l'affinamento del vino s'è svolto in vasche d'acciaio dove è rimasto sino alla seconda metà di maggio, quando è stato infine imbottigliato. Le bottiglie prodotte sono state 5.330.

Color giallo paglierino luminoso.

Intenso, fresco e pulito al naso dove presenta netti sentori vegetali che rimandano alla foglia di pomodoro ed al gambo di sedano spezzato (ci ha ricordato un Sauvignon).

Fresco alla bocca, dove ritroviamo i sentori percepiti al naso, un poco esile di corpo e dalla media persistenza.

GNOCCHI DI PATATE e Finferle, abbinato a Trentino Doc Chardonnay "Loré" Le Selezioni 2021 e Olio "46° Parallelo" Biologico

Preparazione piacevole (ci piacciono molto le finferle), forse si sentivano poco le patate negli gnocchi, tanto che abbiamo pensato ci potesse essere del semolino.

Il vino

Il Loré è un vino già assaggiato in passato, si trattava delle annate 2018 e 2019 (vedi qui le caratteristiche). 5.712 le bottiglie prodotte.

Il suo colore è paglierino luminoso.

Intenso al naso dove si colgono sentori di frutta tropicale, vaniglia, pasticceria.

Mediamente strutturato, asciutto, presenta note vanigliate e leggeri accenni vegetali.

In questo momento c'è parso più completo al naso.

PORCINI Salmerino Alpino e Cavolo Riccio, abbinato a Trentino Superiore Doc Pinot Nero "Maso Élesi" Le Selezioni Biologico 2020 e Olio Garda Trentino Dop "Imperiale"



WINESURF.IT (WEB)

Pagina

Foglio 5 / 6



Anche questo piatto ci è piaciuto, anche se il salmerino era un poco coperto dagli altri ingredienti (i funghi prevalevano un poco), qualche dubbio inoltre sull'abbinamento sol vino (anche questo -secondo noi- prevaleva sul piatto).

Il vino

Anche questo vino l'avevamo già assaggiato, si tratta va dell'annata 2018 e ne avevamo scritto nel mese di gennaio di quest'anno (vedi qui per tutte le info).

4.840 le bottiglie prodotte.



Dopo aver richiesto una seconda bottiglia (la prima, secondo noi aveva un leggero difetto), ci simo trovati nel bicchiere un vino d color granato luminoso e non molto intenso.

Al naso si colgono i tipici sentori di piccoli frutti di bosco ed una leggera nota vanigliata data dalla permanenza in legno.

Fresco e succoso alla bocca, dove ritroviamo le note vanigliate, bella la sua trama tannica e buona la persistenza.

RAZZA RENDENA alla brace, Fagiolino Grisotto e Gorgonzola, abbinato a Trentino Doc Lagrein "Vista Lago" 2020 e Olio Uliva.

Ci è piaciuto molto! Carne tenerissima e succosa, insieme degli ingredienti perfetto.

Un grande piatto.

Il vino

Il Lagrein abbinato al piatto, appartiene, come il Müller Thurgau, alla linea "Vista Lago" ed è caratterizzato, esteticamente, dalla medesima bottiglia. I vigneti sono situati a Pasina, in una zona calda e soleggiata, il suolo è ciottoloso, tendente al calcareo, il sistema d'allevamento è a Guyot con resa di 85-90 q.li/ettaro.

La vendemmia s'è svolta il 25 settembre, dopo la diraspatura è stata effettuata una macerazione a freddo per un paio di giorni alla quale è seguita la fermentazione in vasche d'acciaio, l'affinamento del vino è stato effettuato parte in acciaio e parte in botti di legno, dopo l'assemblaggio, avvenuto nel mese di gennaio il vino è stato imbottigliato e lì ha



destinatario, non riproducibile

del

esclusivo

osn

ad



continuato il suo periodo d'affinamento.

Ne sono state prodotte 6.504 bottiglie.

Il suo colore è purpureo-violaceo, intenso e luminoso.

Mediamente intenso al naso, dove cogliamo sentori di frutta a bacca scura ed accenni speziati.

Strutturato, un poco piccante (sentori di pepe), presenta una buona trama tannica e ricordi di legno, buono il frutto.

LORENZO COLOMBO



Lorenzo Colombo è degustatore ufficiale ONAV e creatore del Blog Io e il Vino.

ARGOMENTI PRINCIPALI

SEMPRE SU WINESURF



5 mesi fa • 1 commento

Siamo appena tornati dai Mamojà Vives 2023 dove l'associazione Mamoja ha ...



un anno fa • 1 commento

E' come fare il bagno senza costume! Così hanno spiegato l'effetto su un ...



8 mesi fa • 1 commento

Le stagioni e le uve, cioè riassunto tecnico dell'ult annata viticola nei Colli..

o Commenti





Inizia la discussione...

ENTRA CON















• Condividi

Migliori Più recenti Più vecchi

Commenta per primo.







Iscriviti A Privacy ! Non vendere i miei dati

DISQUS



12 Ottobre 2023

zarabaza

Newsletter

LiveStyle



Cookie Policy

DIVIN OTTOBRE: IN TRENTINO L'AUTUNNO SI TINGE DI GUSTO

TURISMO TURISMO ENOGASTRONOMICO VINO

Privacy Policy

☑ Redazione · ② 12 Ottobre 2023



Gli appuntamenti dal 13 al 15 ottobre

Ricchissimo il programma del terzo fine settimana di DiVin Ottobre, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno. Spazio a degustazioni di vini e specialità del periodo, tra cui i gustosi marroni, alla scoperta di cantine, aziende agrituristiche e delle meraviglie paesaggistiche immerse nei caldi colori dell'autunno.

Si inizia con venerdì 13 ottobre, alle 16.00, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige dove andrà in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una



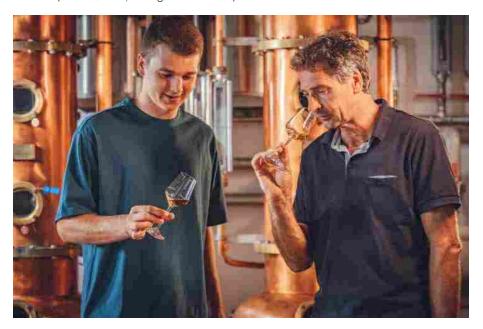
esclusivo del destinatario, non riproducibile

osn

visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.



A partire dalle 17.30 Santa Massenza ospita Alambicchi Gourmet, una serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).



Alle 18.00 a Borgo Valsugana è in programma Wine Food Valsugana, serata nel cuore della città dedicata alla scoperta delle eccellenze enologiche del territorio tra cui Cenci Trentino e Terre del



non riproducibile.

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

ZARABAZA.IT

Pagina

3/6 Foglio



Lagorai in abbinata a formaggi di malga e specialità di Valsugana Sapori. Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it.



Alle 19.30 l'appuntamento è alla Cantina di La-Vis con True Colors, l'arte dell'autunno, una serata tra le opere di Cristina Moggio in abbinata ai vini dell'azienda accompagnati dai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari e dalle dolci delizie di Gelateria Serafini. Info e prenotazioni chiamando i numeri 0461 440150 e 348 8903751 o scrivendo a lavis.vinoteca@la-vis.com.



Infine alle 20.00, a Riva del Garda, è la volta di Dal vino al Vermut: un'occasione per approfondire la conoscenza di questo prodotto e dei vini con cui viene realizzato, guidati da professionisti del settore, in collaborazione con A. Folletto e Agraria Riva del Garda, con abbinamenti ai prodotti gastronomici di Macelleria Bertoldi e Azienda Agricola Fontanel. Per info chiamare il numero 0464 552133.

Sabato 14 ottobre, dalle 8.30 alle 16.30, si potrà scegliere di passare una giornata tra i monti di Madonna di Campiglio per Sapori insoliti d'autunno: dopo una passeggiata accompagnati da un esperto al lago delle Malghette con focus sul mondo dell'acqua, si parteciperà ad una degustazione di prodotti ittici insieme ai produttori Trota Oro a cui seguirà la possibilità di un



destinatario, non riproducibile.

del

esclusivo

osn

ad

pranzo con menù à la carte presso il rifugio Viviani. Nel pomeriggio, intrattenimento musicale e degustazione di birre artigianali insieme ai mastri birrai. Info e prenotazioni contattando ApT Madonna di Campiglio (0465 447501 e info@campigliodolomiti.it).



Sabato 14 e domenica 15 ottobre, a Drena torna Maroni in festa, tra musica, laboratori, show cooking, camminate e degustazioni in collaborazione con Azienda Agricola "La Quadra", Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige e Ristorante Tipico La Casina. Info e prenotazioni contattando la Pro Loco di Drena (info@prolocodrena.it). Nelle stesse giornate anche Sapori d'autunno a Brentonico, con mercatino di montagna, aperitivo con prodotti tipici del Monte Baldo e spazio dedicato a temi di attualità nell'agricoltura, antichi mestieri, laboratori, attività per i più piccoli e nella mattina di sabato, a Palazzo Eccheli Baisi un convegno dal titolo "Il clima cambia, la montagna risponde". Info e prenotazioni contattando ApT Rovereto Vallagarina Monte Baldo (0464 395149 e brentonico@visitrovereto.it).



Domenica 15 ottobre torna invece il Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 13 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.



Prosegue inoltre DOLO-VINI-MITI, il festival dei vini verticali tra Val di Cembra e Val di Fiemme, tra degustazioni, esperienze in cantina e in distilleria, aperitivi all'ombra delle Dolomiti e non solo. Tra gli appuntamenti in calendario, dalle ore 16.00 di sabato in poi, le Caneve en festa, cena itinerante tra i tipici avvolti di Cembra con 8 tappe dall'antipasto al dolce, condite con ottimi vini, arte e buona musica. Info e prenotazioni su www.visitvaldicembra.it.

Per tutto il weekend, dal 13 al 15 ottobre, è inoltre in programma Autunno DiVino a Besenello, festa nel centro storico del paese per festeggiare la fine della vendemmia tra stand enogastronomici, musica dal vivo e dj set, ma anche mostre dell'artigianato e d'arte. Focus, in particolare, sul Moscato Giallo Trentino Superiore, grazie alla partecipazione di Agriturismo Salizzoni, Cantina Aldeno, Cantina Sociale di Trento e Vivallis. Info e prenotazioni chiamando il numero 340 7640610 o scrivendo a besenelloinfesta@libero.it.









Saranno le Merende d'Autunno a concludere il weekend di DiVin Ottobre domenica 15 ottobre. Dopo una passeggiata in libertà per immergersi nel foliage dei boschi del territorio, l'appuntamento è da Innesti Restaurant nel cuore di Pergine Valsugana, dove dalle ore 18.30 lo Chef Daniele Tomasi delizierà i palati con un percorso alla scoperta dei prodotti di stagione in un'atmosfera allietata da Mattia Nardin - Acoustic Lounge Live Music. La sfiziosa proposta gastronomica potrà essere abbinata ai calici dei produttori locali Cenci Trentino, Terre del Lagorai e Birrificio degli Arimanni. Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 1583289 o scrivendo a info@innestirestaurant.it



Per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è inoltre il Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.



destinatario, non riproducibile

del

esclusivo

nso

ad



Non resta quindi che scorrere il programma per lasciarsi stuzzicare da una delle sue numerose proposte...

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.

DiVin Ottobre colora lautunno Trentino



Previous "LA BONISSIMA", AL VIA IL FESTIVAL DEL **GUSTO E DELLA TRADIZIONE**

ALTRI ARTICOLI



uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





GRAZIA

STAI LEGGENDO:

LIFESTYLE

Frantoi Aperti: alla scoperta della tradiz



Frantoi Aperti: alla scoperta della tradizione dell'olivicultura



GRAZIA.IT - 16 OTTOBRE 2023

Visite guidate e percorsi sensoriali in sette frantoi del territorio, per assaggiare l'olio extravergine di oliva del Garda Trentino.









Poco lontano dalle alte cime delle Dolomiti, attorno alle sponde del lago di Garda, le benefiche brezze del Benaco 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



uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GRAZIA.it



settentrionale al mondo che ci regala oggi un rinomato olio extravergine di alto pregio.

Sono due gli aspetti che rendono speciale l'olio Evo del Garda Trentino: **il gusto e il territorio**.

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 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. Presso l'Agraria è possibile partecipare a visite guidate e anche acquistare direttamente i prodotti e tante altre iniziative!

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 familiari è possibile toccare con mano gli olivi centenari, passeggiando nei magnifici oliveti terrazzati da cui si godono scorci e panorami unici di questo territorio.

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.





Il percorso che ispirò il poeta austriaco Rainer Maria Rilke

Si possono scoprire tanti scorci segreti del Garda trentino anche scegliendo di seguire, a piedi o in bicicletta, alcuni percorsi ciclopedonali che si snodano in questa zona, lungo i versanti occupati dagli oliveti. La Rilke Promenade, è una passeggiata letteraria ai piedi del castello di Arco, sulle tracce del grande poeta austriaco Rainer Maria Rilke, che vi soggiornò e che proprio da questi luoghi trasse ispirazione.

Il percorso tocca diversi luoghi che lo ispirarono o che sono menzionati nella sua corrispondenza con l'amica Nora Goudstikker. Da questo tracciato è possibile, inoltre, spingersi nell'esplorazione della zona di Laghel, lungo un percorso facile che si snoda attraverso l'olivaia di Arco e, in parte, lungo l'antica Via Crucis. Il tracciato si snoda seguendo una serie di antichi segni di devozione, essi stessi già celebrati nella poesia da Rilke, per giungere infine nella valletta di Laghel, a poca distanza da Arco.

Il sentiero delle Coste di Baone si caratterizza per la vista che si apre su tutta la conca del Garda Trentino che spazia dalla Rocchetta al Monte Baldo oltre alle acque del lago. Con il caratteristico scivolo roccioso e le sue pendici coltivate ad olivo, il monte Baone rappresenta parte integrante del paesaggio. Il percorso tra gli oliveti è facile e adatto anche alle famiglie con **bambini**, che potranno divertirsi ammirando i numerosi climber in azione sulla falesia.



esclusivo del destinatario, non riproducibile

Foglio 4 / 4

GRAZIA.it





Frantoi Aperti: in autunno l'inizio della seconda vendemmia

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.

Ciò che permette da duemila anni la vita degli ulivi in questa parte di Trentino è il vento. La peculiarità del clima mediterraneo del Garda è garantita da due venti in particolare, l'Ora 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.

Qui a novembre viene offerta un'occasione unica per visitare i frantoi del territorio.

L'evento Frantoi Aperti è in programma il 4 e 5 novembre: due giorni per dialogare, annusare e degustare l'olio extravergine di oliva prodotto nei frantoi locali, provare nuovi abbinamenti con prodotti locali.

Saranno 7 i frantoi del territorio che in quei giorni saranno aperti con visite guidate e degustazioni. Ogni frantoio realizzerà per il weekend un'esperienza particolare. Nei due giorni, inoltre i ristoranti del territorio che aderiscono all'iniziativa daranno un benvenuto ai loro ospiti con pane e olio.

Per tutte le esperienze e degustazioni cliccate qui.

© Riproduzione riservata



LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

Foglio 1 / 5



LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

MASSIMILIANO MAZZARELLA

Foglio 2 / 5



17/10/2023

Cuore, tecnica, valori e ambizioni nel racconto dei campioni più amati dal pubblico

Farmacie di turno BZ





Meteo Trentino



Stasera in TV



Film in Trentino



L'arte trentina di fare il formaggio





Maurizio-Rossini, Gianni Valenti, Andrea Buongiovanni, Gianmarco Tamberi, Mutaz Barshim Cristina.

Gli eventi si sono conclusi domenica ma i ricordi sono più vivi che mai.

La sesta edizione de «Il Festival dello Sport», organizzato da La Gazzetta dello Sport e da Trentino Marketing, con la Provincia autonoma di Trento, il Comune di Trento, l'Università di Trento, Trentino Sviluppo e Apt di Trento e con il patrocinio del CONI e del Comitato Italiano Paralimpico, conferma un fascino unico nel suo genere e il pubblico accorso a Trento lo conferma: sono state oltre 52.000 le presenze che hanno affollato le piazze e i teatri potendo vedere da vicino i propri campioni e ascoltando le loro storie.

Un format consolidato che propone i grandi nomi dello sport italiano e internazionale, ma che al tempo stesso sa proporre nuove attività, camp, mostre e spazi per catapultare Trento e il pubblico del Festival in una esperienza sempre coinvolgente e innovativa grazie anche all'ottima collaborazione fra tutte le Istituzioni del territorio e all'impegno e professionalità delle Forze dell'Ordine.

Un flusso, dunque, importante di persone che hanno partecipato al Festival dello Sport di Trento e che ha generato un effetto economico molto positivo.

«Abbiamo infatti registrato quasi il tutto esaurito nelle strutture ricettive della città, migliorando ulteriormente le performance dello scorso anno» - spiega il Direttore dell'APT di Trento Matteo

Più di 300 ospiti hanno animato 144 appuntamenti in quattro dense giornate caratterizzate da un ampio ventaglio di discipline protagoniste: fra questo calcio (con ben cinque palloni d'oro), ciclismo, atletica, sci alpino, tennis, motori, pallacanestro, pallavolo, nuoto e alpinismo.

Sul palco, allo Stadio Briamasco e nelle piazze, tantissimi campioni che hanno raccontato emozioni, tecnica, valori e ambizioni della loro carriera.

Un'occasione unica per sportivi, appassionati ma anche semplici curiosi di ogni età per vedere e ascoltare da vicino i grandi protagonisti dello sport internazionale per come sono, senza "divisa" di gara, senza un cronometro che incombe, senza la tensione della competizione. Ancora una volta, quindi, un'opportunità unica per conoscere il lato più umano dei campioni e per promuovere i valori più autentici dell'attività sportiva.

Le stelle: dalle discipline più popolari, i calciatori Roberto Baggio, Iker Casillas, Cesare Prandelli, Karl Hainz Rummenigge, Ronaldinho, Andriy Shevchenko, Antonio Conte, Giuseppe Marotta, Jean Pierre Papin, Andrea Pirlo, Andrea Barzagli, Claudio Marchisio, Filippo Inzaghi e Zlatan Ibrahimovic.

E poi il tennista Boris Becker, gli sciatori Sofia Goggia e Dominik Paris, gli atleti Mike Powell, Kevin Young, Gianmarco Tamberi, Filippo Tortu, Marcello Fiasconaro e Stefano Tilli, i ciclisti Peter Sagan, Filippo Ganna, Primoz Roglic.

Numerose le location: Teatro Sociale, Auditorium S. Chiara, Sala Depero del Palazzo della Provincia, Sala di Rappresentanza del Palazzo della Regione, Sala di Rappresentanza di Palazzo Geremia, salotto del Comune di Trento, Sala Filarmonica e Palazzo Trentini, oltre agli spazi esterni di Palazzo Benvenuti (con le «Storie di sport»).



Meteo Alto Adige



riproducibile.

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

stampa

Ritaglio

Film a Bolzano







Le Rubriche











Ristoranti







Il quartier generale e i servizi di hospitality sono invece stati dislocati a Palazzo Roccabruna, lo scrigno delle eccellenze enogastronomiche trentine, grazie a Cooperazione Trentina, Promocoop Trentina, Melinda, Trentingrana - Gruppo Formaggi del Trentino, Agraria Riva del Garda, Astro, Federazione Provinciale Allevatori, Surgiva, Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Omkafe, AFLOVIT Fiori del Trentino.

Fra i tanti eventi, lo Stadio Briamasco ha fatto registrare il tutto esaurito nelle due tribune a disposizione grazie ai 2.400 spettatori che hanno seguito «La Grande Partita» con le leggende del calcio impegnate nella sfida con la Nazionale di Poste Italiane quidata in panchina da Angelo Di Livio.

Anche le piazze sono state animate, in particolare dai ragazzi degli Istituti scolastici superiori e dal pubblico che ha approfittato dei camp sportivi per sfidarsi o semplicemente provare un nuovo sport sotto gli occhi attenti dei referenti delle federazioni sportive che hanno collaborato alla loro buona riuscita: in Piazza Cesare Battisti sono andate in scena le arti marziali, in Piazza Fiera il basket e il padel, Piazza Santa Maria Maggiore l'arrampicata.

In Piazza Duomo, come di consuetudine, è stato allestito il Bookstore, uno spazio dedicato alla letteratura sportiva e agli incontri con l'autore nel filone Libri di Sport.



Il pubblico ha potuto anche ammirare la mostra delle biciclette firmate da Ernesto Colnago. Una serie di biciclette iconiche che hanno ripercorso la storia della bicicletta e dei suoi campioni. Dalla Super del Cannibale fino alla V3Rs di Tadej Pogacar, attraverso la Nuovo Mexico di Giuseppe Saronni della Sanremo o l'iconica C40 Andrea Tafi per la Roubaix. In mostra il meglio del ciclismo dagli anni Settanta a oggi.

In un centro di Trento «in rosa», su iniziativa del Cti (Consorzio Trento Iniziative) con la collaborazione dei ragazzi disabili della cooperativa onlus Laboratorio Sociale di Trento sono state realizzate delle decorazioni utilizzando vecchie edizioni della Gazzetta dello Sport. All'appello hanno risposto moltissimi esercenti e locali che hanno così dato un bellissimo segnale di collaborazione per un centro storico che ha omaggiato al meglio lo sport in questi quattro giorni di festa.

Grazie al supporto tecnico di Trentino Digitale, 36 eventi sono stati trasmessi in diretta sul Web dalle 3 location principali del Festival per un totale di oltre 36 ore di streaming.

Questi contenuti, disponibili sui siti ilfestivaldellosport.it e gazzetta.it, hanno totalizzato 22 milioni di visualizzazioni, mai così tante.

La passione del festival corre anche sui Social Network.

Gli account di Gazzetta dello Sport hanno generato 1.3 milioni di interazioni, un risultato davvero importante.



PENSIERI. PAROLE.



PARLIAMONE di Nadia Clementi



MUSICA E SPETTACOLI di Sandra Matuella



PSICHE E DINTORNI



di Giuseppe Maiolo



DA UNA FOTO UNA STORIA di Maurizio Panizza



LETTERATURA DI GENERE di Luciana Grillo



SCENARI



di Daniele Bornancin



IL VENERDÌ DI FRANCA



di Franca Merz

riproducibile.

non

destinatario,

del

esclusivo

nso

ad

stampa



TRADIZIONE di Cornelio Galas



ORTO E GIARDINO



GOURMET



ALLA RICERCA DEL

di Alla ricerca



CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA di Guido de Mozzi



CARTOLINE di Bruno Lucchi



L'AUTONOMIA IERI E



UNA FINESTRA SU ROVERETO



di Paolo Farinati I MIEI CAMMINI di Elena Casagrande

Necrologie

Come fare una necrologia su L'Adigetto.it

























I canali ufficiali del Festival dello Sport, in soli 4 giorni e con la gestione e il presidio costante di 2 canali (Instagram e Facebook) hanno raggiunto 1 milione 200mila persone.

I contenuti postati complessivamente sono stati visti oltre 2 milioni di volte tramite la pubblicazione di 343 contenuti, totalizzando quasi 34.000 interazioni.

Tra i contenuti più apprezzati le photo-gallery con i volti delle grandi stelle del Festival, il reel di incontro tra il capitano dell'Itas Volley e il mitico Zlatan Ibrahimović e il reel di sfida al camp di arrampicata tra Stefano Ghisolfi e il content creator del Festival, Tudor Laurini (conosciuto come @klaus).

Tudor Laurini, tramite i suoi 22 contenuti, ha raggiunto quasi 500.000 utenti, totalizzando oltre 30.000 interazioni. I dati sono tuttavia in costante aggiornamento essendo ancora in corso la fase di posting.

Sul fronte della comunicazione si contano più di 80 comunicati e migliaia fra foto e servizi video realizzati dall'ufficio stampa della Provincia autonoma di Trento punto di riferimento assieme a Gazzetta dello Sport e Trentino Marketing per 300 giornalisti e operatori presenti a Trento in rappresentanza di 125 testate nazionali e internazionali.

I dati complessivi riferiti all'eco mediatico del festival sui tanti canali e mezzi coinvolti, saranno disponibili solo tra qualche settimana.

«Uno straordinario Festival anche quest'anno, – afferma Maurizio Rossini, amministratore delegato di Trentino Marketing. – Oltre 300 grandissimi campioni qui a Trento per testimoniare i valori dello sport, i valori che, come provincia più sportiva d'Italia, sentiamo di accogliere, condividere e promuovere.

«Sono giorni sempre emozionanti, per noi e per i tantissimi appassionati di tutte le età che incontriamo in città.

«Stiamo già lavorando, con gli amici di Gazzetta dello Sport, alla prossima sfida per una settima edizione ancora più bella.»

«È sempre una grande emozione essere qui a Trento per il Festival dello Sport. L'atmosfera che si respira in queste giornate è magica, sembra di essere in un enorme villaggio olimpico con la possibilità di vedere da vicino tantissimi campioni del presente e del passato, italiani e internazionali, – ha dichiarato il Presidente e Amministratore Delegato di RCS MediaGroup Urbano Cairo. – È stata un'edizione piena di grandi eventi e di tante novità, come la presentazione del Giro d'Italia.

«Il Festival è da sempre un'occasione per trasmettere i valori dello sport, perché lo sport è un esempio di come ci si deve comportare nella vita.»

«È stato un festival che ha dato ragione al suo titolo: La Grande Bellezza, – afferma Gianni Valenti, Vicedirettore Vicario de La Gazzetta dello Sport. – La nostra missione è quella di far divertire il pubblico e di promuovere la cultura sportiva attraverso i racconti dei suoi grandi campioni

«Ha vinto l'entusiasmo della gente che ha popolato Trento in questi giorni, riempiendo sempre le sale e tutte le location per assistere ai numerosi incontri con gli ospiti.

«Dai cinque palloni d'oro del calcio, ai campionissimi del ciclismo e alle tante stelle dell'atletica, il parterre di questa edizione è stato davvero ricchissimo. Il Festival, per me e per tutta la Gazzetta, è da sempre una fonte di arricchimento e di crescita.»

Importanti aziende e istituzioni hanno scelto di essere brand partner dell'evento contribuendo attivamente allo sviluppo del palinsesto.

Partner Istituzionale: Poste Italiane. Main Partner: Audi e Gruppo Cassa Centrale. Premium Partner: Brembo e UnipolSai.

Sustainability Partner: Ecopneus. Partner: Aprilia, Anas, Felicetti, La Sportiva, McFIT, Rovagnati, Vanini. Scientific Partner: Gruppo San Donato.

Official Apparel: Erreà. Official Sneaker: SUN68. Media Partner: Rai Radio Uno.

© Riproduzione riservata

Condividi con: Facebook Twitter

Commenti (0 inviato)



riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

nso

ad

stampa

GAZZETTADELLEVALLI.IT

0 🗷

Trentino

Pagina

ELEZIONI PROVINCIALI 22 OTTOBRE 2023

BULFERETTI HOTEL HISTORANTI

Foglio 1/4





Festival dello Sport: più di 52mila

WALTER

KASWALDER

News dalle Valli Lombarde e Trentine



presenze a Trento

martedì, 17 ottobre 2023

Trento – "Il Festival dello Sport", quattro giorni di grandi emozioni. La sesta edizione de "Il Festival dello Sport", organizzato da La Gazzetta dello Sport e da Trentino Marketing, con la Provincia autonoma di Trento, il Comune di Trento, l'Università di Trento, Trentino Sviluppo e Apt di Trento e con il patrocinio del Coni e del Comitato Italiano Paralimpico, conferma un fascino unico nel suo genere e il pubblico accorso a Trento lo conferma: sono state oltre 52.000 le presenze che hanno affollato le piazze e i teatri potendo vedere da vicino i propri campioni e ascoltando le loro storie. Un format consolidato che propone i grandi nomi dello sport italiano e internazionale, ma che al tempo stesso sa proporre nuove attività, camp, mostre e spazi per catapultare Trento e il pubblico del Festival in una esperienza sempre coinvolgente e innovativa grazie anche all'ottima collaborazione fra tutte le Istituzioni del territorio e all'impegno e professionalità delle forze dell'ordine (foto © Michele Lotti, archivio stampa Pat).

Un flusso, dunque, importante di persone che hanno partecipato al Festival dello Sport di Trento e che ha generato un effetto economico molto positivo. "Abbiamo infatti registrato quasi il tutto esaurito

nelle strutture ricettive della città, migliorando ulteriormente le performance dello scorso anno", spiega il **direttore** dell'**APT** di **Trento Matteo Agnolin.**

Più di 300 ospiti hanno animato 144 appuntamenti in quattro dense giornate caratterizzate da un ampio ventaglio di discipline protagoniste: fra questo calcio (con ben cinque palloni d'oro), ciclismo, atletica, sci alpino, tennis, motori, pallacanestro, pallavolo, nuoto e alpinismo.

Sul palco, allo Stadio Briamasco e nelle piazze, tantissimi campioni che hanno raccontato emozioni, tecnica, valori e ambizioni della loro carriera. Un'occasione unica per sportivi, appassionati ma anche semplici curiosi di ogni età per vedere e ascoltare da vicino i grandi protagonisti dello sport internazionale per come sono, senza "divisa" di gara, senza un cronometro che incombe, senza la tensione della competizione. Ancora una volta, quindi, un'opportunità unica per conoscere il lato più umano dei campioni e per promuovere i valori più autentici dell'attività sportiva.

Le **stelle:** dalle discipline più popolari, i calciatori Roberto Baggio, Iker Casillas, Cesare Prandelli, Karl Hainz Rummenigge, Ronaldinho, Andriy Shevchenko, Antonio Conte, Giuseppe Marotta,



Jean Pierre Papin, Andrea Pirlo, Andrea Barzagli, Claudio Marchisio, Filippo Inzaghi e Zlatan Ibrahimovic. E poi il tennista Boris Becker, gli sciatori Sofia



Goggia e Dominik Paris, gli atleti Mike Powell, Kevin Young, Gianmarco Tamberi, Filippo Tortu, Marcello Fiasconaro e Stefano Tilli, i ciclisti Peter Sagan, Filippo Ganna, Primoz Roglic.

Numerose le location: Teatro Sociale, Auditorium S. Chiara, Sala Depero del Palazzo della Provincia, Sala di Rappresentanza del Palazzo della Regione, Sala di Rappresentanza di Palazzo Geremia, salotto del Comune di Trento, Sala Filarmonica e Palazzo Trentini, oltre agli spazi esterni di Palazzo Benvenuti (con le "Storie di sport").

Il **quartier generale** e i servizi di hospitality sono invece stati dislocati a Palazzo Roccabruna, lo scrigno delle eccellenze enogastronomiche trentine, grazie a Cooperazione Trentina, Promocoop Trentina, Melinda, Trentingrana - Gruppo Formaggi del Trentino, Agraria Riva del Garda, Astro, Federazione Provinciale Allevatori, Surgiva, Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Omkafe, AFLOVIT Fiori del Trentino.

Fra i tanti eventi, lo Stadio Briamasco ha fatto registrare il tutto esaurito nelle due tribune a disposizione grazie ai 2.400 spettatori che hanno seguito "La Grande Partita" con le leggende del calcio impegnate nella sfida con la Nazionale di Poste Italiane guidata in panchina da Angelo Di Livio.

Anche le piazze sono state animate, in particolare dai ragazzi degli Istituti scolastici superiori e dal pubblico che ha approfittato dei camp sportivi per sfidarsi o semplicemente provare un nuovo sport sotto gli occhi attenti dei referenti delle federazioni sportive che hanno collaborato alla loro buona riuscita: in Piazza Cesare Battisti sono andate in scena le arti marziali, in Piazza Fiera il basket e il padel, Piazza Santa Maria Maggiore l'arrampicata. In Piazza Duomo, come di consuetudine, è stato allestito il Bookstore, uno spazio dedicato alla letteratura sportiva e agli incontri con l'autore nel filone "Libri di Sport".

Il pubblico ha potuto anche ammirare la mostra delle biciclette firmate da Ernesto Colnago. Una serie di biciclette iconiche che hanno ripercorso la storia della bicicletta e dei suoi campioni. Dalla Super del Cannibale fino alla V3Rs di Tadej Pogacar, attraverso la Nuovo Mexico di Giuseppe Saronni della Sanremo o l'iconica C40 Andrea Tafi per la Roubaix. In mostra il meglio del ciclismo dagli anni Settanta a oggi.

In un centro di Trento "in rosa", su iniziativa del Cti (Consorzio Trento Iniziative) con la collaborazione dei ragazzi disabili della cooperativa onlus Laboratorio Sociale di Trento sono state realizzate delle decorazioni utilizzando vecchie edizioni della Gazzetta dello Sport. All'appello hanno risposto moltissimi esercenti e locali che hanno così dato un bellissimo segnale di collaborazione per un centro storico che ha omaggiato al meglio lo sport in questi quattro giorni di festa.

Grazie al supporto tecnico di Trentino Digitale, 36 eventi sono stati trasmessi in diretta sul Web dalle 3 location principali del Festival per un totale di oltre 36 ore di streaming. Questi contenuti, disponibili sui siti



ilfestivaldellosport.it e gazzetta.it, hanno totalizzato 22 milioni di visualizzazioni, mai così tante.

La passione del festival corre anche sui Social Network. Gli account di Gazzetta dello Sport hanno generato 1.3 milioni di interazioni, un risultato davvero importante. I canali ufficiali del Festival dello Sport, in soli 4 giorni e con la gestione e il presidio costante di 2 canali (Instagram e Facebook) hanno raggiunto 1 milione 200 mila persone. I contenuti postati















destinatario, non riproducibile

del

esclusivo

osn

ad



complessivamente sono stati visti oltre 2 milioni di volte tramite la pubblicazione di 343 contenuti, totalizzando quasi 34.000 interazioni. Tra i contenuti più apprezzati le photo-gallery con i volti delle grandi stelle del Festival, il reel di incontro tra il capitano dell'Itas Volley e il mitico Zlatan Ibrahimović e il reel di sfida al camp di arrampicata tra Stefano Ghisolfi e il content creator del Festival, Tudor Laurini (conosciuto come @klaus). Tudor Laurini, tramite i suoi 22 contenuti, ha raggiunto quasi 500.000 utenti, totalizzando oltre 30.000 interazioni. I dati sono tuttavia in costante aggiornamento essendo ancora in corso la fase di posting.

Sul fronte della comunicazione si contano più di 80 comunicati e migliaia fra foto e servizi video realizzati dall'ufficio stampa della Provincia autonoma di Trento punto di riferimento assieme a Gazzetta dello Sport e Trentino Marketing per 300 giornalisti e operatori presenti a Trento in rappresentanza di 125 testate nazionali e internazionali. I dati complessivi riferiti all'eco mediatico del festival sui tanti canali e mezzi coinvolti, saranno disponibili solo tra qualche settimana.

"Uno straordinario Festival anche quest'anno", afferma Maurizio Rossini, amministratore delegato di Trentino Marketing. "Oltre 300 grandissimi campioni qui a Trento per testimoniare i valori dello sport, i valori che, come provincia più sportiva d'Italia, sentiamo di accogliere, condividere e promuovere. Sono giorni sempre emozionanti, per noi e per i tantissimi appassionati di tutte le età che incontriamo in città. Stiamo già lavorando, con gli amici di Gazzetta dello Sport, alla prossima sfida per una settima edizione ancora più bella."

"È sempre una grande emozione essere qui a Trento per il Festival dello Sport. L'atmosfera che si respira in queste giornate è magica, sembra di essere in un enorme villaggio olimpico con la possibilità di vedere da vicino tantissimi campioni del presente e del passato, italiani e internazionali", ha dichiarato il Presidente e Amministratore Delegato di RCS MediaGroup **Urbano Cairo.** *"È stata un'edizione piena di grandi eventi e di tante novità,* come la presentazione del Giro d'Italia. Il Festival è da sempre un'occasione per trasmettere i valori dello sport, perché lo sport è un esempio di come ci si deve comportare nella vita".

"È stato un festival che ha dato ragione al suo titolo: La Grande Bellezza", afferma Gianni Valenti, Vicedirettore Vicario de La Gazzetta dello Sport. " La nostra missione è quella di far divertire il pubblico e di promuovere la cultura sportiva attraverso i racconti dei suoi grandi campioni. Ha vinto l'entusiasmo della gente che ha popolato Trento in questi giorni, riempiendo sempre le sale e tutte le location per assistere ai numerosi incontri con gli ospiti. Dai cinque palloni d'oro del calcio, ai campionissimi del ciclismo e alle tante stelle dell'atletica, il parterre di questa edizione è stato davvero ricchissimo. Il Festival, per me e per tutta la Gazzetta, è da sempre una fonte di arricchimento e di crescita."









destinatario, non riproducibile.

del

esclusivo

osn

COMUNE.RIVADELGARDA.TN.IT

Pagina

Foglio 1/2







HOME / Notizie ed eventi / Archivio delle notizie / In evidenza / Riva del Garda per la Giornata nazionale della camminata tra gli olivi

Riva del Garda per la Giornata nazionale della camminata tra gli olivi



Riva del Garda aderisce alla 7ª Giornata nazionale della camminata tra gli olivi, domenica 29 ottobre, con una camminata nell'olivaia del monte Brione.



Ricerca libera

Ordinamento

Avanzata

Cerca

Quest'anno sono 155 le città che partecipano all'iniziativa della camminata tra gli olivi, promossa dall'Associazione nazionale città dell'olio, alla quale Riva del Garda ha aderito. Un'occasione per ristabilire un legame tra i cittadini e la propria terra, un modo per far conoscere il paesaggio di una grande civiltà millenaria e per far scoprire ai tanti appassionati della cultura enogastronomica del nostro Paese i territori di origine del prodotto attraverso gli alberi di olivo e gli uomini che lo custodiscono. In tutta la Penisola l'ambiente rurale che contraddistingue la coltivazione dell'olivo ha caratteristiche comuni ma al contempo diverse a seconda della regione di appartenenza: l'iniziativa è quindi anche un modo attuale di promuovere il turismo dell'olio puntando sul patrimonio indissolubile dei territori, un valore che dovrà costituire ricchezza per le future generazioni.

La camminata di Riva del Garda, della durata di circa due ore, inizia con il



COMUNE.RIVADELGARDA.TN.IT

Pagina

Foglio 2/2



www.ecostampa.it

ritrovo a Casa Bresciani, sede dell'Apsp Casa mia, in via Brione 84, da dove si parte alle ore 9 assieme a un accompagnatore di mezza montagna e ai tecnici della fondazione Edmund Mach e dello Studio associato Pan (Pianificazione ambientale e naturalistica).

A seguire, alle ore 11 a Casa Bresciani, la presentazione del progetto «Gli uliveti nell'Alto Garda: indagine naturalistica riferita ad habitat e specie delle direttive UE», curato dallo studio associato Pan e finanziato nell'ambito del Programma di sviluppo rurale 2014/2020.

Quindi, verso le 12.30, l'Agraria Riva del Garda propone assaggi di olio con la sommelier Paola Iori, e in chiusura offre un rinfresco con prodotti tipici.

La partecipazione è gratuita con prenotazione obbligatoria (per telefono al numero 0464 573865 o per email all'indirizzo aec@comune.rivadelgarda.tn.it).

In caso di maltempo l'iniziativa sarà posticipata alla domenica successiva, 5 novembre.

L'evento è organizzato dal Comune di Riva del Garda in collaborazione con il Comune di Arco (nell'ambito del Coordinamento provinciale del Trentino dell'Associazione nazionale città dell'olio), la fondazione Edmund Mach, lo studio associato Pan, Agraria Riva del Garda e Apsp Casa Mia.

Posizione GPS



Mercoledi, 18 Ottobre 2023



Questionario di valutazione

E' stata utile la consultazione della pagina?

O per nulla O poco O abbastanza O molto

E' stato facile trovare la pagina?

C per nulla C poco C abbastanza C molto

La mia e-mail

Segnalo il seguente problema:



destinatario, non riproducibile.

del

esclusivo

osn

GAZZETTADELLEVALLI.IT

Pagina

1/2 Foglio





Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine









WALTER **KASWALDER**

Campigno



DiVin Ottobre, sei occasioni per festeggiare l'autunno: programma eventi

mercoledì, 18 ottobre 2023

OUANDO:

20 ottobre 2023@17:00-18:00 Europe/Rome Fuso orario



In arrivo un nuovo entusiasmante fine settimana con *DiVin Ottobre*, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno. Protagonisti città di Trento, Valle dei Laghi, Vallagarina, Piana Rotaliana e Giudicarie.

Si parte con Autumnus, manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Trento alla sua terza edizione che fino a domenica propone nelle più belle location del capoluogo un ricco palinsesto di degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini. Tra le iniziative in programma, gli *Aperitivi narrati* presso le sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con ONAV Trento. In particolare, venerdì pomeriggio dalle 17.30 alle 19.00, con Vette di Gusto, il focus sarà sui formaggi del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal **pane artigianale** di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di castagne della Coop. Castanicoltori del Trentino AA, in abbinamento a vini della Valle di Cembra di Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole. Sabato mattina, dalle 11.00 alle 12.30, nel corso dell'appuntamento Assaggi di Trentino, spazio ai **prodotti ittici** di ASTRO, accompagnati da pane artigianali di Sosi Trentino in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivallis. Domenica mattina, con Caleidoscopio tra Vini e Sapori dalle 11.00 alle 12.30, si torna alle specialità casearie ma degli Altipiani Cimbri con il Caseificio Sociale Altipiani del Vézzena, spaziando verso le pendici del Bondone con una selezione di eccellenze della





uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ad

Salumeria Belli e verso la Vallagarina con il pane artigianale del Panificio Moderno in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona. Info e prenotazione obbligatoria online al sito autumnus.trento.it o al tel. 0461 329143.

Dal 20 al 22 ottobre a Brentonico, dalle 10.00 alle 22.00, è invece tempo di *Festa del Marrone di Castione*, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it.

Solo per la giornata di venerdì 20 ottobre, alle 16.00, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige torna in scena la **Centodiciannovesima vendemmia**, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.

Spostandosi in Valle dei Laghi, a partire dalle 17.30, Santa Massenza ospita *Alambicchi Gourmet*, serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).

Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al Divin Wine **Trekking** in **Piana Rotaliana**: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Infine, per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è il Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.

Info: www.TasteTrentino.it/DiVinOttobre









destinatario, non riproducibile.

esclusivo del

osn

ad

VITATRENTINA.IT

Redazione

Scrivici









Scelte di fondo V Primo piano V In ascolto della Parola I nostri libri Territori Trentini V

Abbonamenti





C'è anche Autumnus nel Terzo fine settimana di DiVin Ottobre













18 Ottobre 2023

C'è anche il ricco programma di Autumnus, manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Trento alla sua terza edizione che fino a domenica propone nelle più belle location del capoluogo un ampio palinsesto di degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini, all'interno del calendario del prossimo fine settimana con DiVin Ottobre, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno. Protagonisti città di Trento, Valle dei Laghi, Vallagarina, Piana Rotaliana e Giudicarie.

Tra le iniziative in programma, gli **Aperitivi narrati** presso le sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con ONAV Trento. In particolare, venerdì pomeriggio dalle 17.30 alle 19.00, con Vette di Gusto, il focus sarà sui formaggi del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal pane artigianale di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di castagne della Coop. Castanicoltori del Trentino AA, in abbinamento a vini della Valle di Cembra di

Potrebbero interessarti

TERRITORI TRENTINI

A tutto Teroldego, lungo la Strada del Vino e dei Sapori



Nell'anno in cui, a causa delle limitazioni dovute all'emergenza sanitaria, non si è potuto svolgere il tradizionale appuntamento con il Settembre Rotaliano, il Teroldego sarà comunque protagoni...

TERRITORI TRENTINI

Con l'autunno arrivano i fine settimana di DiVin Ottobre



Con la stagione autunnale è tempo di DiVin Ottobre, la serie di iniziative enogastronomiche della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in programma tutti i fine settimana del mese, in...

TERRITORI TRENTINI

Prosegue DiVin Ottobre, alla scoperta dei sapori...



esclusivo del destinatario, non riproducibile

osn

Proseguono anche nel quarto fine settimana di ottobre le iniziative di DiVin Ottobre, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicata all'autunno, ai suoi sapori e ai suoi color...

Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole. **Sabato mattina**, dalle 11.00 alle 12.30, nel corso dell'appuntamento Assaggi di Trentino, spazio ai prodotti ittici di ASTRO, accompagnati da pane artigianali di Sosi Trentino in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivallis. **Domenica** mattina, con Caleidoscopio tra Vini e Sapori dalle 11.00 alle 12.30, si torna alle **specialità casearie** ma degli **Altipiani Cimbri** con il Caseificio Sociale Altipiani del Vézzena, spaziando verso le pendici del Bondone con una selezione di eccellenze della Salumeria Belli e verso la Vallagarina con il pane artigianale del Panificio Moderno in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona. Info e prenotazione obbligatoria online al sito autumnus.trento.it o al tel. 0461 329143.

Dal 20 al 22 ottobre a Brentonico, dalle 10.00 alle 22.00, è invece tempo di Festa del Marrone di Castione, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it.

Solo per la giornata di venerdì 20 ottobre, alle 16.00, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige torna in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.

Spostandosi in Valle dei Laghi, a partire dalle 17.30, Santa

Massenza ospita Alambicchi Gourmet, serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).

Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Infine, per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è il Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme

TERRITORI TRENTINI

Arriva l'ultimo weekend di DiVin Ottobre, tanti gli...



Con la fine del mese, arriva al suo termine anche DiVin Ottobre, la rassegna di eventi organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per celebrare l'autunno, i suoi colori e i...

3 e 4 novembre 2023 MUSE Museo delle Scienze

Tutto il programma su www.muse.it









VITATRENTINA.IT

Pagina

Foglio 3/3



di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina. Info: www.TasteTrentino.it/DiVinOttobre

di redazione VT

#AUTUMNUS

#DIVIN OTTOBRE

#STRADA DEL VINO E DEI SAPORI



Lascia una recensione







destinatario, non riproducibile.

del

uso esclusivo

ad

zarabaza



TURISMO TURISMO ENOGASTRONOMICO VINO

DIVIN OTTOBRE: IN TRENTINO L'AUTUNNO SI TINGE DI GUSTO

☑ Redazione · ② 18 Ottobre 2023



Gli appuntamenti dal 20 al 22 ottobre

In arrivo un nuovo entusiasmante fine settimana con DiVin Ottobre, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno. Protagonisti del quarto weekend saranno la città di Trento, la Valle dei Laghi e la Vallagarina passando per la Piana Rotaliana e le Giudicarie.

Si parte con Autumnus, manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Trento alla sua terza edizione che fino a domenica propone nelle più belle location del capoluogo un ricco palinsesto di degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini. Tra le iniziative in programma, gli Aperitivi narrati presso le sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con ONAV Trento. In particolare, venerdì pomeriggio dalle 17.30 alle 19.00, con Vette di Gusto, il focus sarà sui formaggi del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal pane



del destinatario, non riproducibile

esclusivo

osn

riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

stampa

Ritaglio

artigianale di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di castagne della Coop. Castanicoltori del Trentino AA, in abbinamento a vini della Valle di Cembra di Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole

Sabato mattina, dalle 11.00 alle 12.30, nel corso dell'appuntamento Assaggi di Trentino, spazio ai prodotti ittici di ASTRO, accompagnati da pane artigianali di Sosi Trentino in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivallis a







Dal 20 al 22 ottobre a Brentonico, dalle 10.00 alle 22.00, è invece tempo di Festa del Marrone di Castione, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it

Solo per la giornata di venerdì 20 ottobre, alle 16.00, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige torna in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it



Spostandosi in Valle dei Laghi, a partire dalle 17.30, Santa Massenza ospita Alambicchi Gourmet, serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it) \frac{\psi}{}





L'ECO DELLA STAMPA®



riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

stampa

Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it

Infine, per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è il Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali

Non resta quindi che scorrere il programma per lasciarsi stuzzicare da una delle sue numerose proposte...

Previous

LA REGIONE TURISTICA PLAN DE CORONES SI PREPARA AD ACCOGLIERE TURISTI E APPASSIONATI DELLA MONTAGNA CON L'INIZIO UFFICIALE DELLA STAGIONE INVERNALE

ALTRI ARTICOLI



LA REGIONE
TURISTICA PLAN DE
CORONES SI PREPARA
AD ACCOGLIERE
TURISTI E
APPASSIONATI DELLA
MONTAGNA CON
L'INIZIO UFFICIALE
DELLA STAGIONE
INVERNALE

Redazione



"LASICILIA DEI DISCPLES d' AUGUSTE ESCOFFIER: IL KNOW-HOW DEI SAPERI PER UN NUOVO BENESSERE A TAVOLA.

② 18 Ottobre 2023 **☑**

Redazione



The Etna Wine Hacking: Innovation & Revolution FIRRIATO ALLA SESTA EDIZIONE DELLA MILANO WINE WEEK

Redazione

CATEGORIE

Ambiente

Appunti di Viaggio



LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

Foglio 1 / 6



19-10-2023

LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

Foglio 2/6



19/10/2023

19-10-2023

LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

3/6 Foglio





Meteo Trentino



Stasera in TV



Film in Trentino



L'arte trentina di fare il formaggio



domenica 29 ottobre, con una camminata nell'olivaia del Monte Brione



Quest'anno sono 155 le città che partecipano all'iniziativa della camminata tra gli olivi, promossa dall'Associazione nazionale città dell'olio, alla quale Riva del Garda ha aderito. Un'occasione per ristabilire un legame tra i cittadini e la propria terra, un modo per far conoscere il paesaggio di una grande civiltà millenaria e per far scoprire ai tanti appassionati della cultura enogastronomica del nostro Paese i territori di origine del prodotto attraverso gli alberi di olivo e gli uomini che lo custodiscono.

In tutta la Penisola l'ambiente rurale che contraddistingue la coltivazione dell'olivo ha caratteristiche comuni ma al contempo diverse a seconda della regione di appartenenza: l'iniziativa è quindi anche un modo attuale di promuovere il turismo dell'olio puntando sul patrimonio indissolubile dei territori, un valore che dovrà costituire ricchezza per le future



La camminata di Riva del Garda, della durata di circa due ore, inizia con il ritrovo a Casa Bresciani, sede dell'Apsp Casa mia, in via Brione 84, da dove si parte alle ore 9 assieme a un accompagnatore di mezza montagna e ai tecnici della fondazione Edmund Mach e dello Studio associato Pan (Pianificazione ambientale e naturalistica).

A seguire, alle ore 11 a Casa Bresciani, la presentazione del progetto «Gli uliveti nell'Alto Garda: indagine naturalistica riferita ad habitat e specie delle direttive UE», curato dallo studio associato Pan e finanziato nell'ambito del Programma di sviluppo rurale 2014/2020. Quindi, verso le 12.30, degustazione di olio con la sommelier Paola Iori, e in chiusura l'Agraria di Riva del Garda offre un rinfresco con prodotti tipici.





Meteo Alto Adige



Film a Bolzano







Stampa digitale on-line

Le Rubriche



riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

Foglio 5 / 6









LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

Foglio

6/6







Ristoranti









La partecipazione è gratuita con prenotazione obbligatoria (per telefono al numero 0464 573865 o per email all'indirizzo aec@comune.rivadelgarda.tn.it).

In caso di maltempo l'iniziativa sarà posticipata alla domenica successiva, 5 novembre. L'evento è organizzato dal Comune di Riva del Garda in collaborazione con il Comune di Arco nell'ambito del Coordinamento provinciale del Trentino dell'Associazione nazionale città dell'olio, la fondazione Edmund Mach, lo studio associato Pan, Agraria Riva del Garda e Apsp Casa Mia.

Condividi con: Facebook Twitter			
Commenti (0 inviato)			
totale: visualizzati:			
Invia il tuo commento 🧖			
ilivia il tuo collillelito			
II tuo nome:			
La tua e-mail:			
Il tuo sito web:			
Aggiungi i tuoi commenti:			

Inserisci il co	dice che	vedi	sull'	immagi	ne:

© Riproduzione riservata

Image:	42329e26
Code:	
	Submit



PSICHE E DINTORNI di Giuseppe Maiolo



DA UNA FOTO UNA STORIA



di Maurizio Panizza LETTERATURA DI



GENERE di Luciana Grillo



SCENARI di Daniele Bornancin



IL VENERDÌ DI FRANCA



DIALETTO E



TRADIZIONE di Cornelio Galas



ORTO E GIARDINO di Davide Brugna



GOURMET di Giuseppe Casagrande



ALLA RICERCA DEL



CENTENARIO DELLA



GRANDE GUERRA di Guido de Mozzi

destinatario, non riproducibile.

esclusivo del

osn

Ritaglio stampa



di Bruno Lucchi L'AUTONOMIA IERI E





UNA FINESTRA SU ROVERETO di Paolo Farinati



I MIEI CAMMINI



di Elena Casagrande

Necrologie

Come fare una necrologia su L'Adigetto.it





GAZZETTADELLEVALLI.IT

Pagina

Foglio 1/2





Gazzetta delle Valli

BULFERETTI

News dalle Valli Lombarde e Trentine







A Riva del Garda la camminata tra gli olivi

giovedì, 19 ottobre 2023

QUANDO: 20 ottobre 2023@00:00-23:45 Europe/Rome Fuso orario

Riva del Garda (Trento) – Riva del Garda aderisce alla 7^{Giornata} nazionale della camminata tra gli olivi, domenica 29 ottobre, con una camminata nell'olivaia del monte Brione. Quest'anno sono 155 le città che partecipano all'iniziativa della camminata tra gli olivi, promossa dall'Associazione nazionale città dell'olio, alla quale Riva del Garda ha aderito. Un'occasione per ristabilire un legame tra i cittadini e la propria terra, un modo per far conoscere il paesaggio di una grande civiltà millenaria e per far scoprire ai tanti appassionati della cultura enogastronomica del nostro Paese i territori di origine del prodotto attraverso gli alberi di olivo e gli uomini che lo custodiscono. In tutta la Penisola l'ambiente rurale che contraddistingue la coltivazione dell'olivo ha caratteristiche comuni ma al contempo diverse a seconda della regione di appartenenza: l'iniziativa è quindi anche un modo attuale di promuovere il turismo dell'olio puntando sul patrimonio indissolubile dei territori, un valore che dovrà costituire ricchezza per le future generazioni.

La camminata di Riva del Garda, della durata di circa due ore, inizia con il ritrovo a Casa Bresciani, sede dell'Apsp Casa mia, in via Brione 84, da dove si parte alle ore 9 assieme a un accompagnatore di mezza montagna e ai tecnici della fondazione Edmund Mach e dello Studio associato Pan (Pianificazione ambientale e naturalistica).

A seguire, alle ore 11 a Casa Bresciani, la presentazione del progetto «Gli uliveti nell'Alto Garda: indagine naturalistica riferita ad habitat e specie delle direttive UE», curato dallo studio associato Pan e finanziato nell'ambito del Programma di sviluppo rurale 2014/2020.

Quindi, verso le 12.30, degustazione di olio con la sommelier Paola Iori, e in chiusura l'Agraria di Riva del Garda offre un rinfresco con prodotti tipici.

La partecipazione è gratuita con prenotazione obbligatoria (per telefono al numero 0464 573865 o per email all'indirizzo aec@comune.rivadelgarda.tn.it). In caso di maltempo l'iniziativa sarà posticipata alla domenica successiva, 5 novembre.

L'evento è organizzato dal Comune di Riva del Garda in collaborazione con il Comune di Arco nell'ambito del Coordinamento provinciale del Trentino dell'Associazione nazionale città dell'olio, la fondazione Edmund Mach, lo





uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

ad

GAZZETTADELLEVALLI.IT

Pagina

Foglio 2/2

6

studio associato Pan, Agraria Riva del Garda e Apsp Casa Mia.





esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

ad





INTRENTINO

giovedì, 19 ottobre 2023

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località

Altre

riproducibile.

destinatario,

del

esclusivo

Salute e Benessere

Viaggiart

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Speciali

Le ultime

/ 13:03

Media, Elon Musk valuta la chiusura di X in Europa

13:01

'I commando di Hamas erano sotto effetto di una droga'

sotto erretto di una dro

Home page > Video > Cultura e Spettacoli > DiVin Ottobre: da domani a domenica...

EVENTI

DiVin Ottobre: da domani a domenica la kermesse che festeggia l'autunno

E' l'evento che celebra l'autunno, con protagonisti il vino e il cibo. Eventi in città di Trento, Valle dei Laghi, Vallagarina, Piana Rotaliana e Giudicarie

_____Claudio Libera

Di Vin Ottobre Eventi

19 ottobre 2023

TRENTO. In arrivo un nuovo entusiasmante fine settimana con DiVin Ottobre, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del

l più letti

A A

All'asta 80 biciclette dell'ufficio oggetti smarriti di Trento: nessuno le ha reclamate



In Trentino al via i contributi per la sostituzione delle stufe



Trento, accordo sugli spostamenti casa-lavoro



Campiglio, operai in nero e costretti a lavorare fuori orario: sequestrato un cantiere edile



Maltempo in Trentino, in arrivo piogge e forti raffiche di vento



Tenta di rubare in auto a Roma, condannata l'ex annunciatrice Virginia Saniust 82263





Trentino che celebra l'autunno.

Protagonisti città di Trento, Valle
dei Laghi, Vallagarina, Piana
Rotaliana e Giudicarie.
Si parte con Autumnus,
manifestazione organizzata dalla
Pro Loco di Trento alla sua terza
edizione che fino a domenica
propone nelle più belle location del
capoluogo un ricco palinsesto di degustazioni, laboratori, show cooking
dedicati ai prodotti trentini.

Tra le iniziative in programma, gli Aperitivi narrati nelle sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con Onav Trento.

In particolare, domani pomeriggio dalle 17.30 alle 19, con Vette di Gusto, il focus sarà sui **formaggi** del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal pane artigianale di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di **castagne** della Coop. Castanicoltori del Trentino AA, in abbinamento a **vini** della Valle di Cembra di Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole.

Sabato mattina, dalle 11 alle 12.30, nel corso dell'appuntamento Assaggi di Trentino, spazio ai **prodotti ittici** di Astro, accompagnati da pane artigianali di Sosi Trentino in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivallis. Domenica mattina, con Caleidoscopio tra Vini e Sapori dalle 11 alle 12.30, si torna alle specialità casearie ma degli Altipiani Cimbri con il Caseificio Sociale Altipiani del Vézzena, spaziando verso le pendici del Bondone con una selezione di eccellenze della Salumeria Belli e verso la Vallagarina con il pane artigianale del Panificio Moderno in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona.

Info e prenotazione obbligatoria online al sito autumnus.trento.it o al tel. 0461 329143.

Dal 20 al 22 ottobre a **Brentonico**, dalle 10 alle 22, è invece tempo di **Festa del Marrone di Castione**, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it.

Solo per la giornata di domani venerdì 20 ottobre, alle 16, alle Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige torna in scena la

Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del **Teroldego Rotaliano** in abbinata a **finger food** del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.

Video



Da Vaia a "Shemà", una storia di rinascita





www.ecostampa.it

Spostandosi in **Valle dei Laghi**, a partire dalle 17.30, Santa Massenza ospita **Alambicchi Gourmet**, serata dedicata alla **grappa** trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).

Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al **Divin Wine**

Trekking in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini **Endrizzi**, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Infine, per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è il **Long Weekend Gourmet d'Autunno** al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina. Info: www.TasteTrentino.it/DiVinOttobre.

Di Vin Ottobre Eventi

Scuola & Ricerca

STUDI

A Pomaria ricercatori e studenti FEM tra laboratori, mostra pomologica e attività dimostrative

UNIVERSITÀ

Opera universitaria, chiesti 1.181 posti alloggio in Trentino

UNIVERSITÀ

Primi laureati magistrali in Agrifood dell'Università di Trento

In primo piano



MOSTRE
Castello del
Buonconsiglio:
domenica aperto
con ingresso
gratuito



SERVIZI PUBBLICI
Prima corsa per il
bus notturno a
Trento, sono stati
62 gli utenti
trasportati

Foglio

www.ecostampa.it

Monte Brione Una "camminata" con gli esperti e poi conferenza e assaggi per la giornata nazionale dedicata alle olivaie

In cammino tra i nostri olivi più belli

Riva aderisce alla «7ª Giornata nazionale della camminata tra gli olivi», domenica 29 ottobre, con una camminata nell'olivaia del monte Brione.

Quest'anno sono 155 le città che partecipano all'iniziativa promossa dall'Associazione nazionale città dell'olio, alla quale Riva ha aderito. Un'occasione per ristabilire un legame tra i cittadini e la propria terra, un modo per far conoscere il paesaggio di una grande civiltà millenaria e per far scoprire ai tanti appassionati della cultura enogastronomica del nostro Paese i territori di origine del prodotto attraverso gli alberi di olivo e gli uomini che lo custodiscono. In tutta la Penisola l'ambiente rurale che contraddistingue la coltivazione dell'olivo ha caratteristiche comuni ma al contempo diverse a seconda della regione di appartenenza: l'iniziativa è quindi anche un modo attuale di promuovere il turismo dell'olio puntando sul patrimonio indissolubile dei territori.

La camminata, della durata di circa due ore, inizia con il ritrovo a Casa Bresciani (via Brione 84) da dove si parte alle 9 assieme a un accompa-

gnatore di mezza montagna e ai tecnici della fondazione Edmund Mach e dello Studio associato Pan (Pianificazione ambientale e naturalistica).

A seguire, alle 11 a Casa Bresciani, la presentazione del progetto "Gli uliveti nell'Alto Garda: indagine naturalistica riferita ad habitat e specie delle direttive UE", curato dallo studio associato Pan e finanziato nell'ambito del Programma di sviluppo rurale 2014/2020. Quindi, verso le 12.30, degustazione di olio con la sommelier Paola lori, e in chiusura l'Agraria di Riva offre un rinfresco con prodotti tipici.

La partecipazione è gratuita con prenotazione obbligatoria (per telefono al numero 0464 573865 o per email all'indirizzo aec@comune.rivadelgarda.tn.it). In caso di maltempo l'iniziativa sarà posticipata alla domenica successiva, 5 novembre.

L'evento è organizzato dal Comune di Riva in collaborazione con il Comune di Arco nell'ambito del Coordinamento provinciale del Trentino dell'Associazione nazionale città dell'olio, la fondazione Edmund Mach, lo studio associato Pan, Agraria Riva del Garda e Apsp Casa Mia.



L'olivaia del Monte Brione, sullo sfondo il lago di Garda



riproducibile

non

destinatario,

esclusivo del

nso

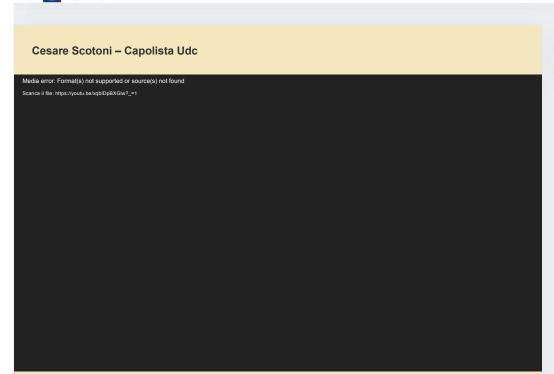
Pagina

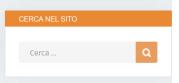
Foglio 1 / 3





HOME CONTATTI DONAZIONI VIDEO CHI SIAMO













Categoria news: LANCIO D'AGENZIA TN-AA



STRADA VINO E SAPORI – TRENTINO * DIVIN
OTTOBRE: « TANTE LE INIZIATIVE IN
PROGRAMMA,TREKKING GUIDATI IN BOSCHI –
COOKING SHOW – APERITIVI GOURMET –



esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

ad

Pagina

Foglio 2/3



DEGUSTAZIONI IN CANTINA »

🖪 Facebook 🔼 Twitter 🛅 LinkedIn

① 09.17 - venerdì 20 ottobre 2023

In arrivo un nuovo entusiasmante fine settimana con DiVin Ottobre, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno. Protagonisti città di Trento, Valle dei Laghi, Vallagarina, Piana Rotaliana e Giudicarie. Si parte con Autumnus, manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Trento alla sua terza edizione che fino a domenica propone nelle più belle location del capoluogo un ricco palinsesto di degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini. Tra le iniziative in programma, gli Aperitivi narrati presso le sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con ONAV Trento.

In particolare, venerdì pomeriggio dalle 17.30 alle 19.00, con Vette di Gusto, il focus sarà sui formaggi del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal pane artigianale di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di castagne della Coop. Castanicoltori del Trentino AA, in abbinamento a vini della Valle di Cembra di Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole. Sabato mattina, dalle 11.00 alle 12.30, nel corso dell'appuntamento Assaggi di Trentino, spazio ai prodotti ittici di ASTRO, accompagnati da pane artigianali di Sosi Trentino in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivallis. Domenica mattina, con Caleidoscopio tra Vini e Sapori dalle 11.00 alle 12.30, si torna alle specialità casearie ma degli Altipiani Cimbri con il Caseificio Sociale Altipiani del Vézzena, spaziando verso le pendici del Bondone con una selezione di eccellenze della Salumeria Belli e verso la Vallagarina con il pane artigianale del Panificio Moderno in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona. Info e prenotazione obbligatoria online al sito autumnus.trento.it o al tel. 0461 329143.

Dal 20 al 22 ottobre a Brentonico, dalle 10.00 alle 22.00, è invece tempo di Festa del Marrone di Castione, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it.

Solo per la giornata di venerdì 20 ottobre, alle 16.00, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige torna in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.

Spostandosi in Valle dei Laghi, a partire dalle 17.30, Santa Massenza ospita Alambicchi Gourmet, serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).

Il fine ultimo di chi ci rappresenta deve essere l'interesse generale.



Sempre.









182263



Ritaglio

riproducibile

non

destinatario,

del

Pagina

Foglio 3/3



Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Infine, per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è il Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.

Categoria news: LANCIO D'AGENZIA TN-AA

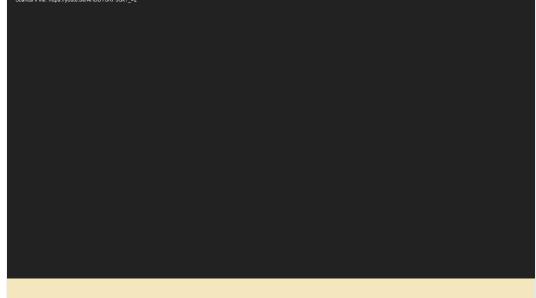
© RIPRODUZIONE RISERVATA

DELLA FONTE TITOLARE DELLA NOTIZIA E/O COMUNICATO STAMPA

È consentito a terzi (ed a testate giornalistiche) l'utilizzo integrale o parziale del presente contenuto, ma con l'obbligo di Legge di citare la fonte: "Agenzia giornalistica Opinione".

È comunque sempre vietata la riproduzione delle immagini.

edia error: Format(s) not supported or source(s) not found rica il file: https://youtu.be/AHDDTSRP5Gk? =2



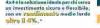


I commenti sono chiusi











riproducibile.

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

stampa

Ritaglio















HOME

CHI SIAMO

CANTINA

CUCINA

COMUNICATI

EVENTI

CONTATTI

"DiVin Ottobre": in Trentino si festeggia l'autunno

OTTOBRE 20, 2023



In arrivo un nuovo entusiasmante fine settimana con DiVin Ottobre, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno. Protagonisti città di Trento, Valle dei Laghi, Vallagarina, Piana Rotaliana e Giudicarie. Si parte con Autumnus, manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Trento alla sua terza edizione che fino a domenica propone nelle più belle location del capoluogo un ricco palinsesto di degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini. Tra le iniziative in programma, gli Aperitivi narrati presso le sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione quidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con ONAV Trento. In particolare, venerdì pomeriggio dalle 17.30 alle 19.00, con Vette di Gusto, il focus sarà sui formaggi del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal pane artigianale di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di castagne della Coop. Castanicoltori del Trentino AA, in abbinamento a vini della Valle di Cembra di Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole. Sabato mattina, dalle 11.00 alle 12.30, nel corso dell'appuntamento Assaggi di Trentino, spazio ai prodotti ittici di ASTRO, accompagnati da pane artigianali di Sosi Trentino in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivallis. Domenica mattina, con Caleidoscopio tra Vini e Sapori dalle 11.00 alle 12.30, si torna alle specialità casearie ma degli Altipiani Cimbri con il Caseificio Sociale Altipiani del Vézzena, spaziando verso le pendici del Bondone con







ULTIMI ARTICOLI

Blanco: Biuso e La Spada insieme con "Pizza My Star"

La Puglia "sbarca" a Venezia in occasione dell'evento "Wine in Venice"

Rame di Napoli? Sì, ma in versione gelato!

A Roma la Mostra: "ORIENT-EXPRESS & Cie. Itinerario di un mito moderno"

Concorso Morgantinon, premio alle eccellenze siciliane dell'olio evo



CATEGORIE

Eventi	266
Comunicati	162
Aziende vitivinicole	148
Cucina	142
Cantina	56
Etichette e degustazioni	45

destinatario, non riproducibile.

del

esclusivo

osn

ad



CHARMATMAGAZINE.IT

Pagina

Foglio 2/2



una selezione di eccellenze della Salumeria Belli e verso la Vallagarina con il pane artigianale del Panificio Moderno in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona. Info e prenotazione obbligatoria online al sito autumnus.trento.it o al tel. 0461 329143.



Dal 20 al 22 ottobre a Brentonico, dalle 10.00 alle 22.00, è invece tempo di Festa del Marrone di Castione, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328

3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it.

Solo per la giornata di venerdì 20 ottobre, alle 16.00, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige torna in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.

Spostandosi in Valle dei Laghi, a partire dalle 17.30, Santa Massenza ospita Alambicchi Gourmet, serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).

Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Infine, per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è il Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.







Sei eventi per festeggiare l' "Autumnus" trentino

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra l'autunno con una serie di manifestazioni dedicate alle eccellenze made in Trentino: dal pane alle specialità casearie, dai prodoti ittici alle castagne, dal vino alle grappe. Sarà un weekend spumeggiante all'insegna dell'enogastronomia quello proposto dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno con una serie di eventi. Protagonisti la città di Trento, la Valle dei Laghi, la Vallagarina, la Piana Rotaliana e le Giudicarie alla sua terza edizione che da venerdì 20 ottobre fino a domenica 22 propone nelle più belle location del capoluogo un ricco palinsesto di degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini. Tra le iniziative in programma, gli Aperitivi narrati presso le sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con ONAV Trento. In particolare, venerdì pomeriggio dalle 17.30 alle 19, con Vette di Gusto, il focus sarà sui formaggi del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal pane artigianale di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di castagne della Cooperativa Castanicoltori del Trentino Alto Adige, in abbinamento ai vini della Valle di Cembra di Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole. sarà la volta dei prodotti ittici di ASTRO, accompagnati da pane artigianali di Sosi Trentino in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivallis. Domenica mattina 22 ottobtre, con Caleidoscopio tra Vini e Sapori dalle ore 11 alle 12.30, si torna alle specialità casearie, ma degli Altipiani Cimbri con il Caseificio Sociale Altipiani del Vézzena, spaziando verso le pendici del Bondone con una selezione di eccellenze della Salumeria Belli e verso la Vallagarina con il pane artigianale del Panificio Moderno in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona. Info e prenotazione obbligatoria online al sito autumnus.trento.it o al tel. 0461 329143. Dal 20 al 22 ottobre a Brentonico, dalle 10.00 alle 22.00, è invece tempo di Festa del Marrone di Castione, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it . Solo per la giornata di venerdì 20 ottobre, alle 16.00, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige torna in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it . Spostandosi in Valle dei Laghi, sempre venerdì, a partire dalle 17.30, Santa Massenza ospita Alambicchi Gourmet, serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it). Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it . Infine, per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è il Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali. DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina. (GIUSEPPE CASAGRANDE)



Pagina

Foglio 1/4













Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza Venerdì 20 Ottobre 2023 | aggiornato alle **11:49 | 100342** articoli pubblicati















IN AGENDA

HOME » APPUNTAMENTI » MANIFESTAZIONI

Sei eventi per festeggiare l'Autumnus trentino

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra l'autunno con una serie di manifestazioni dedicate alle eccellenze locali: dal pane alle specialità casearie, dai prodotti ittici alle castagne, dal vino alle grappe



20 ottobre 2023 | 11:22











di Giuseppe Casagrande

arà un weekend spumeggiante all'insegna dell'enogastronomia quello proposto dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno con una serie di eventi. Protagonisti la città di Trento, la Valle dei Laghi, la Vallagarina, la Piana Rotaliana e le Giudicarie.



Aperitivi Narrati in Trentino. Fototeca Strada Formaggi delle Dolomiti

Autumnus... in Trentino

Si parte con Autumnus, manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Trento alla sua terza edizione che da



Pagina

Foglio 2/4



riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

nso

ad

stampa

www.ecostampa.it

venerdì 20 ottobre fino a domenica 22 propone nelle più belle location del capoluogo un ricco palinsesto di degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini. Tra le iniziative in programma, gli aperitivi narrati presso le sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con Onav-Organizzazione nazionale assaggiatori di vino Trento. In particolare, venerdì pomeriggio dalle 17:30 alle 19, con Vette di Gusto, il focus sarà sui formaggi del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal pane artigianale di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di castagne della Cooperativa Castanicoltori del Trentino-Alto Adige, in abbinamento ai vini della Valle di Cembra di Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole.

Sabato mattina 21 ottobre, dalle 11 alle 12:30, nel corso dell'appuntamento Assaggi di Trentino, sarà la volta dei prodotti ittici di Astro, accompagnati da pane artigianali di Sosi Trentino in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivallis. Domenica mattina 22 ottobre, con Caleidoscopio tra Vini e Sapori dalle ore 11 alle 12:30, si torna alle specialità casearie, ma degli Altipiani Cimbri con il Caseificio Sociale Altipiani del Vézzena, spaziando verso le pendici del Bondone con una selezione di eccellenze della Salumeria Belli e verso la Vallagarina con il pane artigianale del Panificio Moderno in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona. Info e prenotazione obbligatoria online al sito autumnus:trento.it o al tel. 0461 329143.

Festa del Marrone di Castione

Dal 20 al 22 ottobre a **Brentonico**, dalle 10 alle 22, è invece tempo di **Festa del Marrone di Castione**, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it.



Marrone di Castione. Fototeca Strada Vino Trentino PhL

Alla scoperta del Teroldego Rotaliano

Solo per la giornata di venerdì 20 ottobre, alle 16, presso le **Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige** torna in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del **Teroldego Rotaliano** in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o













Pagina

Foglio 3/4



visite@mezzacorona.it.



Il vino protagonista degli Aperitivi Narrati in Trentino. Fototeca Strada Formaggi delle Dolomiti

La Valle dei Laghi festeggia la grappa trentina

Spostandosi in Valle dei Laghi, sempre venerdì, a partire dalle 17:30, Santa Massenza ospita Alambicchi Gourmet, serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando Apt Garda Dolomiti (0464 554444).

Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al **Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana**: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Long weekend gourmet d'autunno al Grand Hotel Terme di Comano

Infine, per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è il **Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme di Comano** abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

Pagina

4/4 Foglio



riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa



DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.

© Riproduzione riservata

⊖STAMPA

HOME » APPUNTAMENTI » MANIFESTAZIONI

» Sei eventi per festeggiare l'Autumnus trentino - Italia a Tavola











TRENTINO VINO

CASTAGNE

GRAPPA

- · Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi
- · Iscriviti alle newsletter settimanali via mail
- Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola
 - Iscriviti alla newsletter su WhatsApp
 - Ricevi le principali news su Telegram

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili

Alberto Lupini

Guarda Anche





Contenuti Sponsorizzati da Taboola











21-10-2023

LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

Foglio 2 / 10



Pagina

Foglio 3 / 10





La e proprio questo particolare microclima mediterraneo cne consente ai i rentino, pur trovandosi al limite estremo (46° parallelo) oltre il quale nessuna pianta d'olivo potrebbe sopravvivere, di poter inserire nel paniere dei prodotti d'eccellenza anche Sua Maestà l'olio extravergine d'oliva.





Film in Trentino







Ristoranti





La varietà di olive Casaliva è la cultivar tipica del Lago di Garda.

Il 4 e 5 novembre nel Garda trentino la festa dei «Frantoi aperti»

Per far conoscere questo straordinario prodotto, l'oro giallo del Trentino, l'azienda per il turismo Garda Trentino ha organizzato l'evento «Frantoi Aperti», un weekend (4 e 5 novembre) dedicato a Sua Maestà l'olio extravergine trentino.

I sette frantoi del Garda trentino (Agraria di Riva del Garda, Agriturismo Tenuta Maso Bòtes, Brioleum, Domus Olivae OlioCru, Madonna delle Vittorie, Frantoio Bertamini e Acetaia del Balsamico Trentino) apriranno le porte ai visitatori che potranno entrare nel magico mondo dell'olio.



Una fetta di pane tostato e un filo d'olio extravergine d'oliva, una bontà.

Visite guidate, percorsi sensoriali, assaggi di olio novello 2023

Durante le visite guidate e i percorsi sensoriali, oltre ad assaggiare il primo olio extravergine dell'annata 2023 prodotto nel Garda trentino, si potranno conoscere la storia, i segreti, le curiosità, le diverse tipologie di olive nonché il ruolo dei consorzi di tutela di un prodotto, l'olio extravergine di oliva, che - ahimè - spesso troviamo negli scaffali dei supermercati a cifre scandalose (pochi euro) che disorientano il consumatore.

La manifestazione «Frantoi Aperti» è un invito ad addentrarsi tra gli ulivi e a rovistare nelle ceste, a intingere il pane nell'olio, a provare nuovi abbinamenti con prodotti locali e a scoprire le eccellenze che hanno ottenuto la certificazione DOP Garda Trentino.



Le Rubriche



PENSIERI. PAROLE. di Daniela Larentis



PARLIAMONE di Nadia Clementi





MUSICA E SPETTACOLI di Sandra Matuella

riproducibile.

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

PSICHE E DINTORNI



di Giuseppe Maiolo







SCENARI di Daniele Bornancin



IL VENERDÌ DI FRANCA MERZ



DIALETTO E



TRADIZIONE di Cornelio Galas



ORTO E GIARDINO



di Davide Brugna



GOURMET di Giuseppe Casagrande





ALLA RICERCA DEL GUSTO





CARTOLINE di Bruno Lucchi



L'AUTONOMIA IERI E **OGGI** di Mauro Marcantoni



ROVERETO di Paolo Farinati



MIEI CAMMINI di Elena Casagrande





Pagina

5 / 10 Foglio



riproducibile.

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

LOCANDA 2 CAMINI



















Accompagnati da chi si dedica alla coltivazione dell'oliva nell'Alto Garda, nella convinzione che la storia si può anche imbottigliare.



Sebastian Sartorelli, executive chef del Ristorante Hosteria Toblino.

In molti ristoranti del Garda trentino l'evento «Sapori dell'olio»

Oltre ai «Frantoi Aperti» in questo periodo sulle tavole di molti ristoranti del Garda trentino vengono proposti i «Sapori dell'Olio»: una carrellata di sfiziose ricette che hanno come protagonista Sua Maestà l'olio extravergine trentino assieme ad altri piatti tipici di stagione come il pesce di lago, la carne salada, le patate viola della Valle di Ledro e del Lomaso, il broccolo di Torbole, i marroni di Dro e Drena, i piatti preparati con la farina di castagne, i dolci preparati con le noci del Bleggio che tra l'altro è uno dei Presìdi Slow Food del Garda trentino. Il tutto accompagnato dai vini dell'entroterra gardesano e della Valle dei Laghi: dalle bollicine al Vino Santo, dai bianchi aromatici ai grandi rossi d'annata (Reboro, Lagrein, Pinot Nero).



Sebastian Sartorelli, uno dei protagonisti dell'evento Garda con Gusto.

A Palazzo Roccabruna serata evento con lo chef Sebastian Sartorelli

Un primo assaggio di quanto proporranno i ristoranti della zona l'abbiamo avuto in occasione della serata di presentazione dell'evento «Frantoi Aperti» a Palazzo Roccabruna, un anteprima all'insegna dei sapori dell'olio del Garda trentino, protagonisti lo chef Sebastian Sartorelli





www.ecostampa.i

dell'Hostetia Toblino e dall'agronomo, nonché esperto assaggiatore di olio, Romano Gianni, 40 anni di esperienza in provincia di Latina, che ha guidato i commensali nella degustazione degli oli dei sette frantoi gardesani.

Come benvenuto Sebastian Sartorelli ha servito un pane fatto in casa con lievito madre accompagnato dall'olio extravergine di Ivo Bombardelli, nume tutelare dell'Acetaia del Balsamico Trentino.

Un olio delicato, ricco di sapori e di profumi, che nasce sulle colline baciate dall'Ora del Garda di Cologna di Tenno.



Massimo Fia, direttore generale del Frantoio Agraria di Riva del Garda.

Quella crema di fagioli con spuma al Trentingrana e crostoni di pane

Primo piatto all'insegna della tradizione: la crema di fagioli Borlotti nobilitata con una soffice spuma al Trentingrana e crostoni di pane al rosmarino accompagnata dall'olio extravergine dell'Agriturismo Maso Bòttes della famiglia Santuliana di Varignano d'Arco dove l'apicoltura e l'olivicoltura biologica convivono in un modello ecosistenibile.

Un olio riconosciuto come «Presidio Slow Food Extravergine italiano per l'olio Millenario». Il piatto è stato abbinato alle bollicine Trentodoc Brezza Riva Riserva 2018 della Cantina di Riva.

destinatario, non riproducibile.

del

esclusivo

Pagina

Foglio 7 / 10



www.ecostampa.it



Il carpaccio di carne salada con primizie dell'orto e chips di polenta

Breve pausa ed ecco arrivare un altro piatto tipico della tradizione gardesana: il carpaccio di carne salada con primizie dell'orto e chips di polenta.

Piatto accompagnato da un olio cru, il 46° Parallelo del Frantoio Agraria di Riva del Garda, e abbinato al Trentodoc Brut Rosé dell'azienda Madonna delle Vittorie.

Il 46° Parallelo è proposto dal frantoio rivano sia come monovarietale Casaliva sia nella versione blend, una sapiente combinazione di più varietà di olive, raccolte in leggero anticipo di maturazione, lavorate assieme per dare maggiore complessità ai sapori.

La raccolta anticipata delle olive consente di ottenere un olio extravergine che conserva le caratteristiche del frutto e di conseguenza un prodotto finale di grande personalità.



Il raviolo aperto con salmerino in saor e salsa al Trentodoc

Di grande suggestione, spettacolare ma non solo, il raviolo aperto che Sebastian Sartorelli ha proposto con il salmerino in saor e una salsa al Trentodoc.

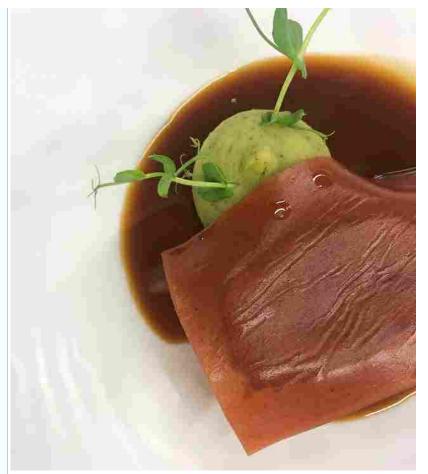
Un piatto accompagnato dall'olio Brioleum di Gian Piero Scannone prodotto con le olive di piante di oltre 150 anni di età e abbinato al Pinot Bianco Norea Vigneti delle Dolomiti di Madonna delle Vittorie.

Pagina

Foglio 8 / 10



www.ecostampa.i



Qui e nelle prossime foto, piatti proposti a Palazzo Roccabruna dallo chef Sebastian Sartorelli.

Da standing ovation la guancetta di manzo con purè di patate e susine

Piatto forte della serata la guancetta di manzo, il suo ristretto, purè di patate al prezzemolo e susine di Dro, un piatto da standing ovation accompagnato dall'olio Domus Olivae Oliocru Maso Belli di Mario Morandini e abbinato al Cabernet Sauvignon Trentino Superiore 2019 Maso Lizzane della Cantina di Riva.

Pagina

Foglio 9 / 10



www.ecostampa.i



Chiusura in bellezza con il gelato al basilico e sbrisolona alle molche

Chiusura in bellezza con il gelato al basilico, olio del frantoio Madonna delle Vittorie Garda e sbrisolona alle molche, dessert abbinato al Vino Santo 2005 Trentino Doc della Cantina di Toblino

Va ricordato che il frantoio cantina Madonna delle Vittorie al Linfano di Arco, oltre agli extravergine tradizionali Dop del Garda, produce un pregiatissimo extravergine denocciolato monocultivar con il metodo Veronelli.

esclusivo del destinatario, non riproducibile.

nso

Pagina

Foglio 10 / 10



Il frantoio Bertamini sarà aperto per le visite solo domenica 5 novembre

Tra i sette frantoi che sabato 4 e domenica 5 novembre apriranno le porte ai visitatori abbiamo citato il Frantoio Bertamini di Varignano d'Arco, 60 anni di storia, di cultura e di tradizione tramandate di generazione in generazione.

Un frantoio che dalla fioritura alla raccolta delle olive, alla frangitura è un esempio di artigianalità e di amore per il territorio.

Tutte fasi che consentono di ottenere un olio biologico dal sapore delicato che ricorda la mandorla.

Va precisato infine che il frantoio del Basso Sarca aprirà le porte solo domenica 5 novembre.

In alto i calici. Prosit!

Giuseppe Casagrande – g.casagrande@ladigetto.it

© Riproduzione riservata	
Condividi con: Facebook Twitter	
Commenti (0 inviato)	
totale: visualizzati:	
Invia il tuo commento 🖗	
II tuo nome:	1
	-
La tua e-mail:	
Il tuo sito web:	7
	_
Aggiungi i tuoi commenti:	

esclusivo del destinatario, non riproducibile.

nso



CONTATTI

Home

Notizie

Telegarda

Rivista mensile

Webcam LIVE



CHI SIAMO





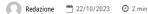






AGRICOLTURA AMBIENTE

Riva del Garda per la Giornata nazionale della camminata tra gli olivi









Riva del Garda aderisce alla settima "Giornata nazionale della camminata tra gli olivi", che si svolgerà domenica 29 ottobre nell'olivaia del monte Brione.

Quest'anno sono 155 le città che partecipano all'iniziativa promossa dall'Associazione nazionale città dell'olio, alla quale Riva del Garda ha aderito. Un'occasione per ristabilire un legame tra i





Appuntamenti

LABUSA.INFO

Pagina

Foglio 2/2



cittadini e la propria terra, un modo per far conoscere il paesaggio di una grande civiltà millenaria e per far scoprire ai tanti appassionati della cultura enogastronomica del nostro Paese i territori di origine del prodotto attraverso gli alberi di olivo e gli uomini che lo custodiscono.

La camminata di Riva del Garda, della durata di circa due ore, inizia con il ritrovo a Casa Bresciani, sede dell'Apsp Casa mia, in via Brione 84, da dove si parte alle ore 9 assieme a un accompagnatore di mezza montagna e ai tecnici della fondazione Edmund Mach e dello Studio associato Pan (Pianificazione ambientale e naturalistica).

A seguire, alle ore 11 a Casa Bresciani, la presentazione del progetto «Gli uliveti nell'Alto Garda: indagine naturalistica riferita ad habitat e specie delle direttive UE», curato dallo studio associato Pan e finanziato nell'ambito del Programma di sviluppo rurale 2014/2020.

Quindi, verso le 12.30, degustazione di olio con la sommelier Paola Iori, e in chiusura l'Agraria di Riva del Garda offre un rinfresco con prodotti tipici.

La partecipazione è gratuita con prenotazione obbligatoria:

0464-573865

o aec@comune.rivadelgarda.tn.it

In caso di maltempo l'iniziativa sarà posticipata alla domenica successiva, 5 novembre. L'evento è organizzato dal Comune di Riva del Garda in collaborazione con il Comune di Arco nell'ambito del Coordinamento provinciale del Trentino dell'Associazione nazionale città dell'olio, la fondazione Edmund Mach, lo studio associato Pan, Agraria Riva del Garda e Apsp Casa Mia.









Articoli correlati









ca - 15:00 Giada RIVA - Teatro d il suo libro "Ciciole a col ile. Giacomo I culturale Zivign joneria inglese» Fruet «Ottol zioni, 2023) Rassegna di te ro L'indagine dialettale Inç la Rigatti sul [...]

Necrologi



1



Riva del Garda, camminata tra gli olivi

Riva del Garda aderisce alla 7ª Giornata nazionale della camminata tra gli olivi, domenica 29 ottobre, con una camminata nell'olivaia del monte Brione. Quest 'anno sono 155 le città che partecipano all'iniziativa della camminata tra gli olivi, promossa dall'Associazione nazionale città dell'olio, alla quale Riva del Garda ha aderito. Un'occasione per ristabilire un legame tra i cittadini e la propria terra, un modo per far conoscere il paesaggio di una grande civiltà millenaria e per far scoprire ai tanti appassionati della cultura enogastronomica del nostro Paese i territori di origine del prodotto, attraverso gli alberi di olivo e



gli uomini che lo custodiscono. In tutta la Penisola l'ambiente rurale che contraddistingue la coltivazione dell'olivo ha caratteristiche comuni ma al contempo diverse a seconda della regione di appartenenza: l'iniziativa è quindi anche un modo attuale di promuovere il turismo dell'olio puntando sul patrimonio indissolubile dei territori, un valore che dovrà costituire ricchezza per le future generazioni. La camminata di Riva del Garda, della durata di circa due ore, inizia con il ritrovo a Casa Bresciani, sede dell'Apsp Casa mia, in via Brione 84, da dove si parte alle 9 insieme a un accompagnatore di mezza montagna e ai tecnici della fondazione Edmund Mach e dello Studio associato Pan (Pianificazione ambientale e naturalistica). A seguire, alle 11 a Casa Bresciani, la presentazione del progetto «Gli uliveti nell'Alto Garda: indagine naturalistica riferita ad habitat e specie delle direttive UE», curato dallo studio associato Pan e finanziato nell'ambito del Programma di sviluppo rurale 2014/2020. Quindi, verso le 12.30, degustazione di olio con la sommelier Paola lori; in chiusura l'Agraria di Riva del Garda offre un rinfresco con prodotti tipici. La partecipazione è gratuita con prenotazione obbligatoria (per telefono al numero 0464 573865 o per email all'indirizzo aec@comune.rivadelgarda.tn.it). In caso di maltempo l'iniziativa sarà posticipata alla domenica successiva, 5 novembre. L'evento è organizzato dal Comune di Riva del Garda in collaborazione con il Comune di Arco nell'ambito del Coordinamento provinciale del Trentino dell'Associazione nazionale città dell'olio, la fondazione Edmund Mach, lo studio associato Pan, Agraria Riva del Garda e Apsp Casa Mia.



Pagina

1/4 Foglio



in (0)











HOME CONTATTI DONAZIONI

VIDEO

CHI SIAMO

OPINIONEWS TN-AA



APT GARDA DOLOMITI (TN) * "FRANTOI APERTI": « APPUNTAMENTI CON L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, UN RICCO PROGRAMMA DI ATTIVITÀ E PERCORSI SENSORIALI (4-5/11) »

Facebook Date Twitter LinkedIn

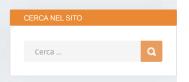
Riceviamo e pubblichiamo integralmente:

① 15.55 - mercoledì 25 ottobre 2023

(Il testo seguente è tratto integralmente dalla nota inviata all'Agenzia Opinione) –

///

"Frantoi Aperti" tinge il Garda Trentino d'oro e di verde. L'appuntamento con l'olio extravergine d'oliva dell'Alto Garda si ripropone il 4 e 5 novembre tra degustazioni, visite guidate, experience e side event. Sette i frantoi interessati con un ricco programma di attività e percorsi sensoriali. 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 da Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A., che rientra nel contenitore di Mese del Gusto, e dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva prodotto nel Garda Trentino.





destinatario, non riproducibile.

uso esclusivo del

ad











riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

Il ricco programma dell'evento – che comprende degustazioni, visite guidate, experience ed eventi collaterali - è stato presentato oggi mercoledì 25 ottobre in conferenza stampa presso la sede di Arco di OlioCru, una delle strutture interessate dalla manifestazione. Hanno preso parte alla presentazione, tra gli altri: il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti, il Presidente Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro Paolo Turrini, l'Amministratore Delegato di OlioCru Massimiliano Govoni, la titolare di Madonna delle Vittorie Anna Marzadro, la responsabile marketing di Agraria Riva del Garda Roberta Dalponte, il responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum Claudio Garofalo e il membro del CdA di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. 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. 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" - ha commentato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti.

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 10.00-12.00, 15.00-18.00; Agraria Riva del Garda: sabato 4 novembre 8.30-20.00, domenica 5 novembre 10.00 - 18.00; Agriturismo Tenuta Maso Bòtes: domenica 5 novembre 10.00-18.00; Brioleum: sabato 4 e domenica 5 novembre 10.00-18.00; Domus Olivae OlioCru: sabato 4 e domenica 5 novembre 10.00-18.00; Frantoio Bertamini: domenica 5 novembre 10.00-18.00; Madonna delle Vittorie: sabato 4 novembre 09.00-17.30).

Olio extravergine d'oliva del Garda Trentino LE EXPERIENCE E I SIDE EVENT DI FRANTOI APERTI

Oltre alle visite guidate e alle degustazioni, i frantoi proporranno anche diverse esperienze per scoprire le curiosità sull'olio extravergine di oliva del Garda Trentino:

ACETAIA DEL BALSAMICO TRENTINO - Non solo olio

Un goloso appuntamento con il gusto: non solo quello dell'olio estratto a freddo, ma anche con un originale gelato. Dopo la visita, possibilità di pranzo o cena con proposta dedicata. 05.11 | 11:00 oppure 17:00 | 8,00 € a persona | prenota qui

AGRARIA RIVA DEL GARDA - Masterclass Oro Verde

Tour con degustazione di 4 oli extravergine d'oliva, seguito da pranzo con specialità gastronomiche abbinati agli oli extravergine e ai vini.

05.11 | 10:00 | 50,00 € a persona | prenota qui

AGRARIA RIVA DEL GARDA – Lezioni di olio

Visita guidata al frantoio con spiegazione. A seguire degustazione di olio all'interno dell'area "La Galleria del Gusto".

05.11 | 15:00 oppure 16:30 | 8,00 € a persona | prenota qui

AGRITURISMO MASO BÒTES - Tra olivi e alveari

Visita alla storica olivaia di Arco con degustazione di oli e aceto di miele. A seguire passeggiata nell'oliveto e visita all'apiario.

05.11 | 10:00 oppure 14:00 | 5,00 € a persona | prenota qui

BRIOLEUM - Pranzo gourmet

















Pagina

Foglio 3/4



In collaborazione con il ristorante "Vitis Lounge Winery" di Arco, un menu originale, capace di esaltare le caratteristiche uniche dei nostri oli extravergine DOP Garda Trentino. 05.11 | 13:00 | 50,00 € a persona | prenota qui

BRIOLEUM - Degustiamo insieme

Guidati da un assaggiatore certificato, si scopriranno i segreti dell'olio extravergine DOP Garda Trentino

05.11 | 16:00 | 10,00 € a persona | prenota qui

DOMUS OLIVAE OLIOCRU - La molitura del novello

Attraverso l'utilizzo di un mini frantoio si proverà l'esperienza artigianale della produzione di Olio Novello. Assaggio di gelato allo yogurt con olio aromatizzato agli agrumi.

04.11 | 10:00 oppure 15:00 | 10,00 € a persona | prenota qui

FRANTOIO BERTAMINI - Storia, cultura e tradizione

Visita con racconto del frantoio a macina e spiegazione di come fare il pan di molche. A seguire degustazione di olio su pane.

05.11 | 10:00 oppure 13:00 oppure 17:00 | 5,00 € a persona | prenota qui

MADONNA DELLE VITTORIE - Le delizie dell'oliva

Un'esperienza per scoprire gli oli Denocciolato e Garda DOP con un percorso degustazione dall'antipasto al dessert, bollicine TrentoDoc incluse.

04.11 | 11:00 oppure 15:00 | 60,00 € a persona | prenota qui

Dopo l'anteprima di "Frantoi Aperti" presso Palazzo Roccabruna a Trento con una cena proposta dallo Chef Sebastian Sartorelli per esaltare tutti i profumi e aromi dell'olio, durante il weekend del 27, 28 e 29 ottobre e quello dell'evento si terrà l'iniziativa "Pane e Olio": bar e ristoranti del Garda Trentino aderenti all'iniziativa daranno il benvenuto ai loro tavoli proprio con questa accoppiata vincente dal gusto genuino e inconfondibile (Scopri di

Per maggiori informazioni, visita il sito: www.gardatrentino.it/frantoiaperti Pane e Olio

HANNO DETTO:

Paolo Turrini, Presidente Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro: "Nel frangente di 'Frantoi Aperti' 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: è fondamentale che tutti i colleghi ristoratori capiscano quanto sia importante aderire a queste iniziative per valorizzare i prodotti che il territorio offre."

Massimiliano Govoni, Amministratore Delegato di OlioCru: "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 e 'Frantoi Aperti' rappresenta l'iniziativa ideale allo scopo."

Anna Marzadro, titolare di Madonna delle Vittorie: "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. È importante valorizzare l'olio, che è un punto forte del territorio e altresì mirare sempre all'alta qualità del prodotto: le iniziative come 'Frantoi Aperti' sono fondamentali per questo obiettivo."

Roberta Dalponte, responsabile marketing di Agraria Riva del Garda: "Frantoi Aperti' rappresenta un evento importante per mostrare tutto ciò che è legato all'olio e ciò che contraddistingue il Garda Trentino: grazie anche ai colleghi frantoiani siamo riusciti ad elevare il valore del territorio. Durante l'evento proporremo visite, degustazioni e una masterclass più dettagliata con il direttore Massimo Fia per scoprire più da vicino il nostro mondo."

Claudio Garofalo, responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum: "Siamo un'azienda giovane ma abbiamo fatto passi da gigante: abbiamo creato un'identità ora



Più serenità in viaggio



riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad















Pagina

4/4 Foglio



riproducibile.

non

destinatario,

del

esclusivo

nso

ad

Ritaglio stampa

riconosciuta come un vero prodotto di qualità ed è ciò a cui noi puntavamo. Siamo lieti che l'APT Garda Dolomiti creda molto nei frantoi: con queste iniziative possiamo così far conoscere la nostra realtà e le nostre peculiarità."

Categoria news: OPINIONEWS TN-AA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DELLA FONTE TITOLARE DELLA NOTIZIA E/O COMUNICATO STAMPA

È consentito a terzi (ed a testate giornalistiche) l'utilizzo integrale o parziale del presente contenuto, ma con l'obbligo di Legge di citare la fonte: "Agenzia giornalistica Opinione".

È comunque sempre vietata la riproduzione delle immagini.

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

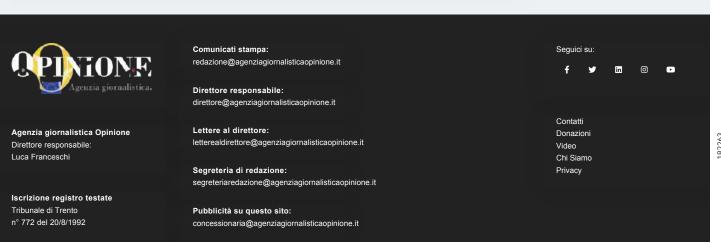








I commenti sono chiusi.





COMUNE.RIVADELGARDA.TN.IT

Pagina

1/2 Foglio







Notizie ed eventi / Archivio delle notizie / In evidenza / «Frantoi aperti»: il Garda trentino si tinge di oro e di verde

«Frantoi aperti»: il Garda trentino si tinge di oro e di verde



Un weekend tra gli ulivi per imparare a riconoscere colori e profumi e per assaporare l'oro verde del Garda trentino con visite guidate e percorsi sensoriali.



Ricerca Ricerca libera Ordinamento Avanzata Cerca

Ecco la proposta di "Frantoi aperti", la manifestazione organizzata dal'Apt Garda Dolomiti all'interno del contenitore "Mese del gusto", dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva prodotto nel Garda trentino. Sabato 4 e domenica 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.

Acetaia del balsamico trentino, Agraria Riva del Garda, Agriturismo tenuta Maso Bòtes, Brioleum, Domus Olivae Olio Cru, 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.

Gli orari:



esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

COMUNE.RIVADELGARDA.TN.IT

Pagina

Foglio 2/2



www.ecostampa.it

- Acetaia del balsamico, Tenno: sabato 4 e domenica 5 novembre dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18;
- Agraria Riva del Garda: sabato 4 novembre dalle 8.30 alle 20 e domenica 5 novembre dalle 10 alle 18;
- Agriturismo tenuta Maso Bòtes, Arco: domenica 5 novembre dalle 10 alle 18;
- frantoio Brioleum, Arco: sabato 4 e domenica 5 novembre dalle 10 alle 18:
- Domus Olivae Olio Cru, Riva del Garda: sabato 4 e domenica 5 novembre dalle 10 alle 18;
- frantoio Bertamini, Arco: domenica 5 novembre dalle 10 alle 18;
- Madonna delle vittorie, Arco: sabato 4 novembre dalle 9 alle 17.30.

Le experience e i side event

Oltre alle visite guidate e alle degustazioni, i frantoi proporranno anche diverse esperienze.

ACETAIA DEL BALSAMICO TRENTINO - Non solo olio

Un goloso appuntamento con il gusto: non solo quello dell'olio estratto a freddo, ma anche con un originale gelato. Dopo la visita, possibilità di pranzo o cena con proposta dedicata.

05.11 | 11:00 oppure 17:00 | 8,00 € a persona | **prenota qui**

AGRARIA RIVA DEL GARDA - Masterclass Oro Verde

Tour con degustazione di 4 oli extravergine d'oliva, seguito da pranzo con specialità gastronomiche abbinati agli oli extravergine e ai vini.

05.11 | 10:00 | 50,00 € a persona | **prenota qui**

AGRARIA RIVA DEL GARDA - Lezioni di olio

Visita guidata al frantoio con spiegazione. A seguire degustazione di olio all'interno dell'area "La galleria del gusto".

05.11 | 15:00 oppure 16:30 | 8,00 € a persona | **prenota qui**

• AGRITURISMO MASO BÒTES - Tra olivi e alveari

Visita alla storica olivaia di Arco con degustazione di oli e aceto di miele. A seguire passeggiata nell'oliveto e visita all'apiario.

05.11 | 10:00 oppure 14:00 | 5,00 € a persona | **prenota qui**

• BRIOLEUM - Pranzo gourmet

In collaborazione con il ristorante "Vitis Lounge Winery" di Arco, un menu originale, capace di esaltare le caratteristiche uniche dei nostri oli extravergine DOP Garda trentino.

• BRIOLEUM - Degustiamo insieme



destinatario, non riproducibile.

del

esclusivo

GAZZETTADELLEVALLI.IT

Pagina

Foglio 1/4







Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine







Garda

Trentino





mercoledì, 25 ottobre 2023

Riva del Garda – 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 da Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A., che rientra nel contenitore di Mese del Gusto, e dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva prodotto nel Garda Trentino. Foto @Dennis Pasini/Vitesse.

Nelle giornate di domenica 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 ricco programma dell'evento - che comprende degustazioni, visite guidate, experience ed eventi collaterali – è stato presentato oggi mercoledì 25 ottobre in conferenza stampa presso la sede di Arco di OlioCru, una delle strutture interessate dalla manifestazione. Hanno preso parte alla presentazione, tra gli altri: il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti, il Presidente Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro Turrini, l'Amministratore Delegato di OlioCru Massimiliano Govoni, la titolare di Madonna delle Vittorie Anna Marzadro, la responsabile marketing di Agraria Riva del Garda Roberta Dalponte, il responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum Claudio Garofalo e il membro del CdA di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. 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



uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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" – ha commentato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti.

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 09-17.30).

LE EXPERIENCE E I SIDE EVENT DI FRANTOI APERTI

Oltre alle visite guidate e alle degustazioni, i frantoi proporranno anche diverse esperienze per scoprire le curiosità sull'olio extravergine di oliva del Garda Trentino:

ACETAIA DEL BALSAMICO TRENTINO - Non solo olio

Un goloso appuntamento con il gusto: non solo quello dell'olio estratto a freddo, ma anche con un originale gelato. Dopo la visita, possibilità di pranzo o cena con proposta dedicata.

05.11 | 11:00 oppure 17:00 | 8,00 € a persona | **prenota qui**

AGRARIA RIVA DEL GARDA - Masterclass Oro Verde

Tour con degustazione di 4 oli extravergine d'oliva, seguito da pranzo con specialità gastronomiche abbinati agli oli extravergine e ai vini.

05.11 | 10:00 | 50,00 € a persona | **prenota qui**

AGRARIA RIVA DEL GARDA - Lezioni di olio

Visita guidata al frantoio con spiegazione. A seguire degustazione di olio all'interno dell'area "La Galleria del Gusto".

05.11 | 15:00 oppure 16:30 | 8,00 € a persona | **prenota qui**

AGRITURISMO MASO BÒTES - Tra olivi e alveari

Visita alla storica olivaia di Arco con degustazione di oli e aceto di miele. A seguire passeggiata nell'oliveto e visita all'apiario.

05.11 | 10:00 oppure 14:00 | 5,00 € a persona | **prenota qui**

BRIOLEUM - Pranzo gourmet

In collaborazione con il ristorante "Vitis Lounge Winery" di Arco, un menu originale, capace di esaltare le caratteristiche uniche dei nostri oli extravergine DOP Garda Trentino.

05.11 | 13:00 | 50,00 € a persona | **prenota qui**

BRIOLEUM - Degustiamo insieme

Guidati da un assaggiatore certificato, si scopriranno i segreti dell'olio extravergine DOP Garda Trentino

05.11 | 16:00 | 10,00 € a persona | **prenota qui**

DOMUS OLIVAE OLIOCRU - La molitura del novello



















destinatario, non riproducibile

del

esclusivo

osn

ad

aromatizzato agli agrumi.

riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

Attraverso l'utilizzo di un mini frantoio si proverà l'esperienza artigianale della produzione di Olio Novello. Assaggio di gelato allo yogurt con olio

04.11 | 10:00 oppure 15:00 | 10,00 € a persona | prenota qui

FRANTOIO BERTAMINI - Storia, cultura e tradizione

Visita con racconto del frantoio a macina e spiegazione di come fare il pan di molche. A seguire degustazione di olio su pane.

05.11 | 10:00 oppure 13:00 oppure 17:00 | 5,00 € a persona | **prenota qui**

MADONNA DELLE VITTORIE – Le delizie dell'oliva

Un'esperienza per scoprire gli oli Denocciolato e Garda DOP con un percorso degustazione dall'antipasto al dessert, bollicine TrentoDoc incluse.

04.11 | 11:00 oppure 15:00 | 60,00 € a persona | **prenota qui**

Dopo l'anteprima di "Frantoi Aperti" presso **Palazzo Roccabruna** a Trento con una cena proposta dallo Chef Sebastian Sartorelli per esaltare tutti i profumi e aromi dell'olio, durante il weekend del 27, 28 e 29 ottobre e quello dell'evento si terrà l'iniziativa "Pane e Olio": bar e ristoranti del Garda Trentino aderenti all'iniziativa daranno il benvenuto ai loro tavoli proprio con questa accoppiata vincente dal gusto genuino e inconfondibile (Scopri di più).

Per maggiori informazioni, visita il sito: www.gardatrentino.it/frantoiaperti

Paolo Turrini, Presidente Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro: "Nel frangente di 'Frantoi Aperti' 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: è fondamentale che tutti i colleghi ristoratori capiscano quanto sia importante aderire a queste iniziative per valorizzare i prodotti che il territorio offre".

Massimiliano Govoni, Amministratore Delegato di OlioCru: "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 e 'Frantoi Aperti' rappresenta l'iniziativa ideale allo scopo."

Anna Marzadro, titolare di Madonna delle Vittorie: "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. È importante valorizzare l'olio, che è un punto forte del territorio e altresì mirare sempre all'alta qualità del prodotto: le iniziative come 'Frantoi Aperti' sono fondamentali per questo obiettivo."

Roberta Dalponte, responsabile marketing di Agraria Riva del

Garda: "Frantoi Aperti' rappresenta un evento importante per mostrare tutto ciò che è legato all'olio e ciò che contraddistingue il Garda Trentino: grazie anche ai colleghi frantoiani siamo riusciti ad elevare il valore del territorio. Durante l'evento proporremo visite, degustazioni e una masterclass più dettagliata con il direttore Massimo Fia per scoprire più da vicino il nostro mondo."

Claudio Garofalo, responsabile commerciale dell'Azienda Agricola **Brioleum**: "Siamo un'azienda giovane ma abbiamo fatto passi da gigante: abbiamo creato un'identità ora riconosciuta come un vero prodotto di qualità ed è ciò a cui noi puntavamo. Siamo lieti che l'APT Garda Dolomiti creda molto nei frantoi: con queste iniziative possiamo così far conoscere la













- → Adamello guide alpine
- → Altri media
- → Apricaonline
- → Apt Val di Sole
- → Cerca Lavoro Jooble
- → Comune Dimaro
- → Comune Edolo
- → Comune Pejo





GAZZETTADELLEVALLI.IT

Pagina

Foglio 4/4



nostra realtà e le nostre peculiarità."

- → Comune Ponte di Legno
- → Info Fim Cisl Valle Camonica
- ightarrow Infopoint Capo di Ponte
- \rightarrow open 2
- → Parco dell'Adamello
- ightarrow performance web
- → Pontedilegno
- → Pro Loco Capo Di Ponte
- → Pro Loco Carisolo
- ightarrow Pro Loco Temù
- ightarrow Pro Loco Vezza D'Oglio
- ightarrow Scuola Italiana Sleddog Tonale
- ightarrow Terme di Pejo
- → Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- → Ufficio Turistico Vermiglio



 $@ \textit{Gazzetta delle Valli - Testata registrata in tribunale, direttore responsabile Pierangelo Panzeri - P. \textit{IVA 03457250136} } \\$

Privacy Policy Cookie Policy



OLIVOEOLIO.EDAGRICOLE.IT

Pagina

Foglio 1



Home > Garda Trentino, un fine settimana all'insegna dell'olic

Garda Trentino, un fine settimana all'insegna dell'olio

4 Novembre 2023 - 5 Novembre 2023 Tutto il giorno







Frantoi aperti è un evento del mese del Gusto **organizzato dall'Apt Garda Dolomiti** durante il quale sarà possibile scoprire l'affascinante mondo dell'olivicoltura e dell'olio attraverso visite guidate e degustazioni. **L'evento si terrà il 4 e 5 novembre 2023** in frantoi del territorio.

Visite e degustazioni

Sette frantoi aprono le loro porte e ti aspettano per una visita e una degustazione dei loro oli extravergine d'oliva, durante i normali orari di apertura.

- Acetaia del Balsamico: sabato 4 novembre 10.00-12.00 15.00-18.00, domenica 5 novembre 10.00-12.00 15.00-18.00;
- Agraria Riva del Garda: sabato 4 novembre 8.30-20.00, domenica 5 novembre 10.00 18.00:
- Agriturismo Tenuta Maso Bòtes: domenica 5 novembre 10.00-18.00;
- **Brioleum**: sabato 4 novembre 10.00-18.00, domenica 5 novembre 10.00-18.00;
- **Domus Olivae OlioCru**: sabato 4 novembre 10.00-18.00, domenica 5 novembre 10.00-18.00;
- Frantoio Bertamini: domenica 5 novembre 10.00-18.00;
- Madonna delle Vittorie: sabato 4 novembre 09.00–17.30.





29 Ottobre 2023 **CHI SIAMOCONTATTI**







Scopri Amazon.it Libri, Musica,



- Home
- Notizie
- Telegarda
- Rivista mensile
- Webcam LIVE



"Frantoi Aperti" nel Garda Trentino: il programma completo



non riproducibile.

destinatario,

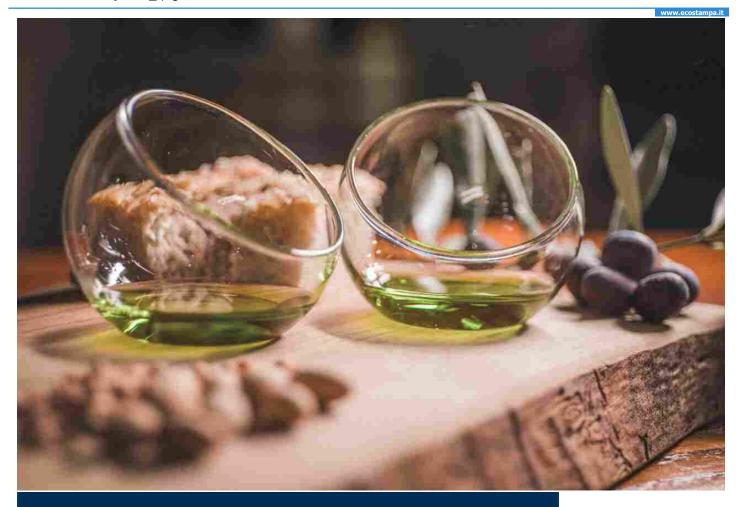
del

esclusivo

osn

Ritaglio stampa







International Garage Riva del Garda

Un weekend tra gli ulivi, per imparare a riconoscere colori e profumi e per assaporare l'oro verde del Garda Trentino durante visite quidate e percorsi sensoriali. Ecco la proposta di "Frantoi Aperti", la manifestazione organizzata dalla APT Garda Dolomiti dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva prodotto nel Garda Trentino.

Nelle giornate di sabato 4 e domenica 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.

Sono 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 10.00-12.00, 15.00-18.00;

Agraria Riva del Garda: sabato 4 novembre 8.30-20.00, domenica 5 novembre 10.00 – 18.00; Agriturismo Tenuta Maso Bòtes: domenica 5 novembre 10.00-18.00:

Brioleum: sabato 4 e domenica 5 novembre 10.00-18.00;

Domus Olivae OlioCru: sabato 4 e domenica 5 novembre 10.00-18.00;

Frantoio Bertamini: domenica 5 novembre 10.00-18.00;

Madonna delle Vittorie: sabato 4 novembre 09.00-17.30).

Oltre alle visite guidate e alle degustazioni, i frantoi proporranno anche diverse esperienze per scoprire le curiosità sull'olio extravergine di oliva del Garda Trentino:

ACETAIA DEL BALSAMICO TRENTINO - Non solo olio

Un goloso appuntamento con il gusto: non solo quello dell'olio estratto a freddo, ma anche con un originale gelato. Dopo la visita, possibilità di pranzo o cena con proposta dedicata

05.11 | 11:00 oppure 17:00 | 8,00 € a persona | prenota qui

AGRARIA RIVA DEL GARDA - Masterclass Oro Verde

Tour con degustazione di 4 oli extravergine d'oliva, seguito da pranzo con specialità gastronomiche abbinati agli oli extravergine e ai vini. 05.11 | 10:00 | 50,00 € a persona | prenota qui

AGRARIA RIVA DEL GARDA - Lezioni di olio

Visita guidata al frantoio con spiegazione. A seguire degustazione di olio all'interno dell'area "La Galleria del Gusto". 05.11 | 15:00 oppure 16:30 | 8,00 € a persona | prenota qui

AGRITURISMO MASO BÒTES - Tra olivi e alveari

Visita alla storica olivaia di Arco con degustazione di oli e aceto di miele. A seguire passeggiata nell'oliveto e visita all'apiario. 05.11 | 10:00 oppure 14:00 | 5,00 € a persona | prenota qui



BRIOLEUM - Pranzo gourmet

In collaborazione con il ristorante "Vitis Lounge Winery" di Arco, un menu originale, capace di esaltare le caratteristiche uniche dei nostri oli extravergine DOP Garda Trentino. 05.11 | 13:00 | 50,00 € a persona | prenota qui

BRIOLEUM - Degustiamo insieme

Guidati da un assaggiatore certificato, si scopriranno i segreti dell'olio extravergine DOP Garda Trentino 05.11 | 16:00 | 10,00 € a persona | prenota qui

DOMUS OLIVAE OLIOCRU - La molitura del novello

Attraverso l'utilizzo di un mini frantoio si proverà l'esperienza artigianale della produzione di Olio Novello. Assaggio di gelato allo yogurt con olio aromatizzato agli agrumi. 04.11 | 10:00 oppure 15:00 | 10,00 € a persona | prenota qui

FRANTOIO BERTAMINI - Storia, cultura e tradizione

Visita con racconto del frantoio a macina e spiegazione di come fare il pan di molche. A seguire degustazione di olio su pane. 05.11 | 10:00 oppure 13:00 oppure 17:00 | 5,00 € a persona | prenota qui

MADONNA DELLE VITTORIE - Le delizie dell'oliva

Un'esperienza per scoprire gli oli Denocciolato e Garda DOP con un percorso degustazione dall'antipasto al dessert, bollicine TrentoDoc incluse. 04.11 | 11:00 oppure 15:00 | 60,00 € a persona | prenota qui

Dopo l'anteprima di "Frantoi Aperti" presso Palazzo Roccabruna a Trento con una cena proposta dallo Chef Sebastian Sartorelli per esaltare tutti i profumi e aromi dell'olio, durante il weekend del 27, 28 e 29 ottobre e quello dell'evento si terrà l'iniziativa "Pane e Olio": bar e ristoranti del Garda Trentino aderenti all'iniziativa daranno il benvenuto ai loro tavoli proprio con questa accoppiata vincente dal gusto genuino e inconfondibile.

Info e prenotazioni qui https://www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti_11319



Stampa articolo

riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Articoli correlati



Come difendersi dalle truffe, lezione dei Carabinieri ad Arco



Vaia, quinto anniversario: così si migliora la gestione dei pericoli da eventi estremi



Ad Arco i casting per "Sanremo New Talent"

PrecedenteI turisti "sportivi" di Riva: pane, salame e fiaschi di vino





il Dolomiti



A Longarone Fiere Dolomiti è protagonista l'arredare [...]



Interrare la ferrovia a Spini? La Provincia con il

Contenuto sponsorizzato

"Frantoi Aperti" tinge il Garda Trentino d'oro e di verde tra degustazioni, esperienze e visite guidate: "L'olio un punto forte del territorio"

L'iniziativa "Frantoi aperti" è organizzata dall'Azienda per il turismo Garda Dolomiti e rientra nel contenitore di Mese del Gusto. L'appuntamento è dedicato alla scoperta dell'olio extravergine di oliva



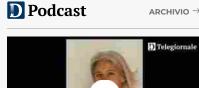
Foto di Dennis Pasini/Vitesse

Pubblicato il - 28 ottobre 2023 - 21:51

Condividi

RIVA DEL GARDA. Un week end 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'Azienda per il turismo Garda Dolomiti. L'iniziativa, che rientra nel contenitore di Mese del Gusto, è dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva.

Nelle giornate di sabato 4 e domenica 5 novembre ben sette frantoi del





Edizione del 28 ottobre 2023

Telegiornale 29 ott 2023 - ore 0:23

Contenuto sponsorizzato



Tempo pieno

Contenuto sponsorizzato

La festa della neoconsigliera Gerosa al

VAI ALLA HOME →

lido di San Cristoforo: "Una castagnata



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 **46esimo parallelo**. "Rappresenta l'evento principe del Mese del Gusto - spiega

Silvio Rigatti, presidente dell'Azienda per il turismo Garda

Dolomiti - 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".

Sono 7 i frantoi aperti: Acetaia del Balsamico Trentino (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) e Madonna delle Vittorie (sabato 4 novembre 09 -17.30).

"Nel frangente di 'Frantoi Aperti' 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: è fondamentale che tutti i colleghi ristoratori capiscano quanto sia importante aderire a queste iniziative per valorizzare i prodotti che il territorio offre", dice Paolo Turrini, presidente Associazione ristoratori Alto Garda e Ledro, mentre Massimiliano Govoni, Amministratore Delegato di OlioCru:

"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 e 'Frantoi Aperti' rappresenta l'iniziativa ideale allo scopo".

Il ricco programma dell'evento comprende degustazioni, visite guidate, esperienze e appuntamenti collaterali. "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. È importante valorizzare l'olio, che è un punto forte del territorio e altresì mirare sempre all'alta qualità del prodotto: le iniziative come 'Frantoi Aperti' sono fondamentali per questo obiettivo", commenta **Anna** Marzadro, titolare di Madonna delle Vittorie, quindi Roberta Dalponte, responsabile marketing di Agraria Riva del Garda, prosegue: "Frantoi Aperti'rappresenta un evento importante per mostrare tutto ciò che è legato all'olio e ciò che contraddistingue il Garda Trentino: grazie anche ai colleghi frantoiani siamo riusciti ad elevare il valore del territorio. Durante l'evento proporremo visite, degustazioni e una masterclass più dettagliata con il direttore Massimo Fia per scoprire più da vicino il nostro mondo".

in amicizia per ringraziare chi mi ha sostenuto durante la corsa elettorale"



POLITICA 28 ottobre - 20:40 Un appuntamento per ringraziare i (tantissimi) elettori che l'hanno votata,

Francesca Gerosa: "Oggi non si parla di politica. Le polemiche? Non [...]

I lupi vengono messi in fuga dai cavalli (VIDEO)? Paolo Scarian spiega perché e cosa è successo



AMBIENTE 28 ottobre - 20:45 I video pubblicati da Paolo Scarian per il gruppo "Fiemme e Fassa il ritorno del lupo"

Interrare la ferrovia a Spini? La Provincia con il commissario straordinario boccia l'ipotesi: "A essere ottimisti servirebbe un anno solo per la progettazione"



SOCIETÀ 28 ottobre - 16:41

Il commissario straordinario alla viabilità, Cesarini Sforza, sull'ipotesi di interramento della ferrovia a Spini: "Se da un punto di vista

Contenuto sponsorizzato



ARCHIVIO →



MONTAGNA 27 ottobre - 19:22



del destinatario, non riproducibile.

esclusivo

nso

ad

ILDOLOMITI.IT

Pagina

3/3 Foglio



Dopo l'anteprima di "Frantoi Aperti" a Palazzo Roccabruna a Trento con una cena proposta dallo **Chef Sebastian Sartorelli** per esaltare tutti i profumi e aromi dell'olio, durante il week end del 27, 28 e 29 ottobre e quello dell'evento si terrà l'iniziativa "Pane e Olio": bar e ristoranti del Garda Trentino aderenti all'iniziativa daranno il benvenuto ai loro tavoli proprio con questa accoppiata vincente dal gusto genuino e inconfondibile

"Siamo un'azienda giovane ma abbiamo fatto passi da gigante: abbiamo creato un'identità ora riconosciuta come un vero prodotto di qualità ed è ciò a cui noi puntavamo. Siamo lieti che l'APT Garda Dolomiti creda molto nei frantoi: con queste iniziative possiamo così far conoscere la nostra realtà e le nostre peculiarità, conclude Claudio Garofalo, responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum.

IL VIDEO. L'eremita di Ardesio e un'"incomprensibile" poesia: "Ci ha accolti nella sua umile dimora davanti ad un bicchiere di vino. Così ha raccontato la sua straordinaria vita'

NACA 27 ottobre - 19:13

IDEO. Al grido di "Palestina libera", ifestazione a Trento e c'è anche lo triscione "Fbk e Unitn complici"



IDEO. "Una zampa ferita ma andatura elegante", inaspettato incontro "al calare del sole

Contenuto sponsorizzato

Contenuto sponsorizzato



ENTRA NELLA NOTIZIA CON UN CLICK.

HOME

SEZIONI

MEDIA

BLOG

REDAZIONE

Cronaca Esteri Politica Economia Telegiornale Video Immagini

Sostienici Contatti Privacy Policy

Cookies Credits

Ricerca e università

Ambiente

Società

Cultura

Sport

Montagna

Viaggi

Benessere

Motori

Necrologi

L'ECO DELLA STAMPA®

destinatario, non riproducibile.

del

esclusivo

LADIGETTO.IT (WEB)

Home | Rubriche | Gourmet | Evviva il vino e l'olio novello 2023 – Di Giuseppe Casagrande

Evviva il vino e l'olio novello 2023 – Di Giuseppe Casagrande

www.bontadi.it

Pagina

Farmacie di turno TN

Foglio 1 / 9



Versione stampabile

Garda frantoi aperti per gli assaggi dei primi oli extravergine



Meteo Trentino

al MUSE -Museo delle Scienze Trento

Scopri di più su www.muse.it o≠ © 8 cs o



Stasera in TV

L'arte trentina di fare il formaggio





Film in Trentino



PER LA TUA DITERTICITÀ

Sul calendario ci sono due date legate alla civilità contadina che sono molto sentite dalla popolazione e dai buongustai: gli ultimi giorni di ottobre e i primi giorni di novembre. Coincidono con le feste in onore dei due prodotti simbolo della nostra cultura mediterranea: il vino e l'olio. Due prodotti sacri che, assieme al pane, non possono mancare a tavola e nei banchetti. Le Sacre Scritture, nel contemplare lo splendore della creazione, ne citavano addirittura tre. Tre doni del Signore: il vino, l'olio e il pane. Il vino - si legge - poiché rende lieti i cuori, il pane poiché nutre e dà forza, l'olio poiché rende splendido il volto dell'uomo.



Da martedì 31 ottobre in vendita il Novello della vendemmia 2023

Quest'oggi ci limitiamo a parlare del vino e dell'olio. L'opportunità ci è offerta dalla miriade di manifestazioni che, a vendemmia conclusa e in piena raccolta e molitura delle olive, hanno per protagonisti queste due eccellenze del made in Italy.

Dalla mezzanotte di lunedì 30 ottobre è in vendita il vino novello della vendemmia 2023, tre settimane prima rispetto al Beaujolais Nouveau francese che si potrà invece assaggiare solo a partire dal terzo giovedì di novembre, come prevede un rigoroso disciplinare. Quest'anno la data fatidica per esclamare «Le Beaujolais nouveau est arrivé» è il 16 novembre prossimo.





Meteo Alto Adige



non riproducibile.

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

Film a Bolzano





Stampa digitale on-line

Le Rubriche



PENSIERI, PAROLE,



PARLIAMONE di Nadia Clementi



MUSICA E SPETTACOLI di Sandra Matuella



PSICHE E DINTORNI di Giuseppe Maiolo



DA UNA FOTO UNA di Maurizio Panizza





LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

5/9 Foglio







Ristoranti



MAS

FAM





Stampa online



Le note suadenti di un vino giovane, fresco, profumato, leggero

Vino giovane, fresco, leggero e con bouquet aromatico, il Novello deve le sue caratteristiche al metodo di vinificazione utilizzato che è stato messo a punto dal ricercatore francese Flanzy ed è fondato sulla macerazione carbonica degli acini interi. È rinomato per il colore rubino intenso e l'esplosione di profumi fruttati che portano allegria e vitalità nei calici dei wine lover che lo assaggiano.

La produzione del vino novello in Italia è iniziata verso la metà degli anni Settanta dopo che in Francia, considerata la patria dei vini novelli, i vigneron francesi della zona di produzione del Beaoujolais, per superare un momento di crisi, misero sul mercato il Beaoujolais Nouveau, per rilanciare il loro vino prodotto con uve Gamay.

Molti sono i vitigni utilizzati in Italia per la produzione del Novello: Merlot, Sangiovese, Cabernet, Barbera, ma il vitigno principe resta il Teroldego che l'anno scorso si è imposto come miglior Novello d'Italia al Concorso nazionale che ha visto trionfare - e non era la prima volta - l'etichetta di Roberto Zeni (San Michele all'Adige).



L'olio extravergine novello 2023, l'Italia primo Paese consumatore

Dal vino passiamo all'olio. Quest'anno in Italia, che è il primo Paese consumatore al mondo, ma anche il primo importatore (dalla Spagna e dalle nazioni del Mediterraneo: Tunisia, Marocco, Grecia, Turchia) si prevede una diminuzione significativa dell'extravergine prodotto. In Italia, dopo l'abbondante produzione del 2022, si prevede un'annata di scarica con l'aggravante delle violente grandinate e delle piogge che hanno compromesso il raccolto. Molti piccoli produttori hanno visto andare in fumo l'intera produzione.



LETTERATURA DI **GENERE** di Luciana Grillo



SCENARI di Daniele Bornancin



IL VENERDÌ DI FRANCA



di Franca Merz



DIALETTO E TRADIZIONE



ORTO E GIARDINO



GOURMET

di Giuseppe Casagrande



ALLA RICERCA DEL



CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA di Guido de Mozzi



CARTOLINE di Bruno Lucchi



L'AUTONOMIA IERI E

riproducibile.

del destinatario, non

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa



UNA FINESTRA SU ROVERETO di Paolo Farinat



I MIEI CAMMINI di Elena Casagrande



Come fare una necrologia su L'Adigetto.it





riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

nso

ad

Ritaglio stampa















La Casaliva, cultivar tipica dell'Alto Garda trentino.

Sul Garda trentino sabato 4 e domenica 5 novembre «Frantoi Aperti»

L'olivo, pianta tipicamente mediterranea, cresce anche da noi sulle sponde e nell'entroterra del Lago di Garda grazie ad un particolare microclima.

Pur trovandosi al limite estremo (46° parallelo dell'emisfero boreale) oltre il quale nessuna pianta d'olivo potrebbe sopravvivere, l'olio extravergine del Garda è giustamente inserito nel paniere dei prodotti d'eccellenza del Trentino.

Per il prossimo weekend l'Azienda per il Turismo Garda Dolomiti ha organizzato l'evento «Frantoi Aperti» con l'intento di far conoscere e assaporare i profumi dell'oro verde del Garda trentino durante visite guidate e percorsi sensoriali. L'iniziativa rientra nel contenitore della rassegna «Mese del Gusto» dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva prodotto nel Garda Trentino.



Paolo Turrini (Associazione Ristoratori), Roberta Dalponte (Agraria Riva), Massimiliano Govoni (OlioCru), Silvio Rigatti (Apt Garda Trentino), Anna Marzadro (Madonna delle Vittorie) e il responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum Claudio Garofalo.

Sette frantoi dell'Alto Garda apriranno le porte a curiosi e appassionati

Nelle giornate di sabato 4 e domenica 5 novembre ben sette frantoi dell'Alto Garda trentino apriranno le loro porte per accogliere curiosi e appassionati e mostrare il processo produttivo dell'olio extravergine gardesano.

Il ricco programma dell'evento - che comprende degustazioni, visite guidate, experience ed eventi collaterali - è stato presentato nei giorni scorsi presso la sede di Arco di OlioCru, una delle strutture coinvolte nella kermesse. Hanno preso parte alla presentazione, tra gli altri, il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo Silvio Rigatti, il Presidente Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro Paolo Turrini, l'Amministratore delegato di OlioCru Massimiliano



Govoni, la titolare di Madonna delle Vittorie Anna Marzadro, la responsabile marketing di Agraria Riva del Garda Roberta Dalponte, il responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum Claudio Garofalo e il membro del CdA di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Francesco Mandelli, uno dei promotori dell'evento «Frantoi Aperti».



Colore rubino intenso, il Novello è un vino giovane, leggero, profumato.

L'olio fondamentale per un'alimentazione quotidiana equilibrata

«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 di un'alimentazione quotidiana equilibrata. E questo prodotto è una vera e propria eccellenza del nostro territorio, 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» ha dichiarato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo Silvio Rigatti.



Il Novello di Teroldego dell'Azienda agricola Roberto Zeni di San Michele all'Adige.

Agraria, OlioCru, Acetaia, Maso Bòtes, Brioleum, Bertamini, Madonna Vittorie

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:



destinatario, non riproducibile.

del

esclusivo

nso

Ritaglio stampa

riproducibile

destinatario,

del

esclusivo

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 09-17.30).



Nelle cantine d'Italia è già tempo di vino Novello. La Francia dovrà attendere.

In alto i calici, Prosit!

Giuseppe Casagrande - g.casagrande@ladigetto.it

Le proposte dei frantoi per condividere esperienze e curiosità

Oltre alle visite guidate e alle degustazioni, i frantoi proporranno anche diverse esperienze per scoprire le curiosità sull'olio extravergine di oliva del Garda Trentino.

ACETAIA DEL BALSAMICO TRENTINO - Non solo olio

Un goloso appuntamento con il gusto: non solo quello dell'olio estratto a freddo, ma anche con un originale gelato. Dopo la visita, possibilità di pranzo o cena con proposta dedicata. Domenica 5 novembre: ore 11 oppure ore 17 (8 euro a persona).

AGRARIA RIVA DEL GARDA - Masterclass Oro Verde

Tour con degustazione di 4 oli extravergine d'oliva, seguito da pranzo con specialità gastronomiche abbinati agli oli extravergine e ai vini.

Domenica 5 novembre: ore 10 (50 euro a persona).

AGRARIA RIVA DEL GARDA - Lezioni di olio

Visita guidata al frantoio con spiegazione. A seguire degustazione di olio all'interno dell'area «La Galleria del Gusto».

Domenica 5 novembre: ore 15 oppure ore 16.30 (8 euro a persona).

AGRITURISMO MASO BÒTES - Tra olivi e alveari

Visita alla storica olivaia di Arco con degustazione di oli e aceto di miele. A seguire passeggiata nell'oliveto e visita all'apiario.

Domenica 5 novembre: ore 10 oppure ore 14 (5 euro a persona).

BRIOLEUM - Pranzo gourmet

In collaborazione con il ristorante «Vitis Lounge Winery» di Arco, un menu originale, capace di esaltare le caratteristiche uniche dei nostri oli extravergine DOP Garda Trentino. Domenica 5 novembre ore 13 (50 euro a persona).

BRIOLEUM - Degustiamo insieme

Guidati da un assaggiatore certificato, si scopriranno i segreti dell'olio extravergine DOP Garda

Domenica 5 novembre: ore16 (10 euro a persona).



LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

Foglio 9 / 9



riproducibile.

destinatario,

del

esclusivo

ad

Ritaglio stampa

DOMUS OLIVAE OLIOCRU - La molitura del novello Attraverso l'utilizzo di un mini frantoio si proverà l'esperienza artigianale della produzione di Olio Novello. Assaggio di gelato allo yogurt con olio aromatizzato agli agrumi. Sabato 4 novembre: ore 10 oppure ore 15 (10 euro a persona). MADONNA DELLE VITTORIE - Le delizie dell'oliva Un'esperienza per scoprire gli oli Denocciolato e Garda DOP con un percorso degustazione dall'antipasto al dessert, bollicine TrentoDoc incluse. Sabato 4 novembre: ore 11 oppure ore 15 (60 euro a persona). FRANTOIO BERTAMINI - Storia, cultura e tradizione Visita con racconto del frantoio a macina e spiegazione di come fare il pan di molche. A seguire degustazione di olio su pane. Domenica 5 novembre: ore10 oppure ore 13 oppure ore 17 (5 euro a persona). © Riproduzione riservata Condividi con: Facebook Twitter Commenti (0 inviato) totale: | visualizzati: Invia il tuo commento 🖗 Il tuo nome: La tua e-mail: Il tuo sito web: Aggiungi i tuoi commenti: Inserisci il codice che vedi sull' immagine: Code:

L'adigetto.it - Fondato da Guido de Mozzi - Editore e Direttore Responsabile Francesco de Mozzi - Registrato in data 1/2/2006 al N. 1279 del Registro Stampe del Tribunale di Trento - Iscrizione ROC 25749 Redazione e amministrazione in Via Verdi 15, 38122 Trento - Email: redazione@ladigetto.it - pubblicita@ladigetto.it - Tel. +39 340 5783522 / +39 0461 438234 - 181194616 visits since 26/01/2006

Submit



Evviva il vino e l'olio novello 2023

Martedì 31 ottobre cantine aperte per il vino Novello. E sabato 4 novembre nell'Alto Garda trentino frantoi aperti per gli assaggi dei primi oli extravergine della nuova annata. Sul calendario ci sono due date legate alla civilità contadina che sono molto sentite dalla popolazione e dai buongustai: gli ultimi giorni di ottobre e i primi giorni di novembre. Coincidono con le feste in onore dei due prodotti simbolo della nostra cultura mediterranea: il vino e l'olio. Due prodotti sacri che, assieme al pane, non possono mancare a tavola e nei banchetti. Le Sacre Scritture, nel contemplare lo splendore della creazione, ne citavano addirittura tre. Tre doni del Signore: il vino, l'olio e il pane. Il vino - si legge poiché rende lieti i cuori, il pane poiché nutre e dà forza, l'olio poiché rende splendido il volto dell'uomo. Quest'oggi ci limitiamo a parlare del vino e dell'olio. L'opportunità ci è offerta dalla miriade di manifestazioni che, a vendemmia conclusa e in piena raccolta e molitura delle olive, hanno per protagonisti queste due eccellenze del made in Italy. Dalla mezzanotte di lunedì 30 ottobre è in vendita il vino novello della vendemmia 2023, tre settimane prima rispetto al Beaujolais Nouveau francese che si potrà invece assaggiare solo a partire dal terzo giovedì di novembre, come prevede un rigoroso disciplinare. Quest'anno la data fatidica per esclamare "Le Beaujolais nouveau est arrivé" è il 16 novembre prossimo. Vino giovane, fresco, leggero e con bouquet aromatico, il Novello deve le sue caratteristiche al metodo di vinificazione utilizzato che è stato messo a punto dal ricercatore francese Flanzy ed è fondato sulla macerazione carbonica degli acini interi. E' rinomato per il colore rubino intenso e l'esplosione di profumi fruttati che portano allegria e vitalità nei calici dei wine lover che lo assaggiano. La produzione del vino novello in Italia è iniziata verso la metà degli anni Settanta dopo che in Francia, considerata la patria dei vini novelli, i vigneron francesi della zona di produzione del Beaoujolais, per superare un momento di crisi, misero sul mercato il Beaoujolais Nouveau, per rilanciare il loro vino prodotto con uve Gamay. Molti sono i vitigni utilizzati in Italia per la produzione del Novello: Merlot, Sangiovese, Cabernet, Barbera, ma il vitigno principe resta il Teroldego che l'anno scorso si è imposto come miglior Novello d'Italia al Concorso nazionale che ha visto trionfare - e non era la prima volta - l'etichetta di Roberto Zeni (San Michele all'Adige). Dal vino passiamo all'olio. Quest'anno in Italia, che è il primo Paese consumatore al mondo, ma anche il primo importatore (dalla Spagna e dalle nazioni del Mediterraneo: Tunisia, Marocco, Grecia, Turchia) si prevede una diminuzione significativa dell'extravergine prodotto. In Italia, dopo l'abbondante produzione del 2022, si prevede un'annata di scarica con l'aggravante delle violente grandinate e delle piogge che hanno compromesso il raccolto. Molti piccoli produttori hanno visto andare in fumo l'intera produzione. Sul Garda trentino sabato 4 e domenica 5 novembre "Frantoi Aperti" La Casaliva, cultivar tipica dell'Alto Garda trentino L'olivo, pianta tipicamente mediterranea, cresce anche da noi sulle sponde e nell'entroterra del Lago di Garda grazie ad un particolare microclima. Pur trovandosi al limite estremo (46° parallelo dell'emisfero boreale) oltre il quale nessuna pianta d'olivo potrebbe sopravvivere, l'olio extravergine del Garda è giustamente inserito nel paniere dei prodotti d ´eccellenza del Trentino. L´olivo, pianta tipicamente mediterranea, cresce anche da noi sulle sponde e nell´entroterra del Lago di Garda grazie ad un particolare microclima. Pur trovandosi al limite estremo (46° parallelo dell'emisfero boreale) oltre il quale nessuna pianta d'olivo potrebbe sopravvivere, l'olio extravergine del Garda è giustamente inserito nel paniere dei prodotti d'eccellenza del Trentino. Per il prossimo weekend l'Azienda per il Turismo Garda Dolomiti ha organizzato l'evento "Frantoi Aperti" con l'intento di far conoscere e assaporare i profumi dell'oro verde del Garda trentino durante visite guidate e percorsi sensoriali. L'iniziativa rientra nel contenitore della rassegna "Mese del Gusto" dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva prodotto nel Garda Trentino. Sette frantoi dell'Alto Garda apriranno le porte a curiosi e appassionati Il Novello di Teroldego dell'Azienda agricola Roberto Zeni di San Michele all'Adige Nelle giornate di sabato 4 e domenica 5 novembre ben sette frantoi dell'Alto Garda trentino apriranno le loro porte per accogliere curiosi e appassionati e mostrare il processo produttivo dell'olio extravergine gardesano. Il ricco programma dell'evento - che comprende degustazioni, visite guidate, experience ed eventi collaterali - è stato presentato nei giorni scorsi presso la sede di Arco di OlioCru, una delle strutture coinvolte nella kermesse. Hanno preso parte alla presentazione, tra gli altri, il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo Silvio Rigatti, il Presidente Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro Paolo Turrini, l'Amministratore delegato di OlioCru Massimiliano Govoni, la titolare di Madonna delle Vittorie Anna Marzadro, la responsabile marketing di Agraria Riva del Garda Roberta Dalponte, il responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum Claudio Garofalo e il membro del CdA di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Francesco Mandelli, uno dei promotori dell 'evento "Frantoi Aperti". L'olio fondamentale per un'alimentazione quotidiana equilibrata " Frantoi Aperti rappresenta l'evento principe del Mese del Gusto, un'iniziativa per mostrare quanto il Garda Trentino sia ricco di ottimi prodotti. L





www.ecostampa.it

'olio è fondamentale all'interno di un'alimentazione quotidiana equilibrata. E questo prodotto è una vera e propria eccellenza del nostro territorio, 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" ha dichiarato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo Silvio Rigatti. Agraria, OlioCru, Acetaia, Maso Bòtes, Brioleum, Bertamini, Madonna Vittorie Da sinistra: Paolo Turrini (Asoociazione Ristoratori), Roberta Dalponte (Agraria Riva), Massimiliano Govoni (OlioCru), Silvio Rigatti (Apt Garda Trentino), Anna Marzadro (Madonna delle Vittorie) e il responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum Claudio Garofalo. 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 09-17.30). Le proposte dei frantoi per condividere esperienze e curiosità Oltre alle visite guidate e alle degustazioni, i frantoi proporranno anche diverse esperienze per scoprire le curiosità sull'olio extravergine di oliva del Garda Trentino. ACETAIA DEL BALSAMICO TRENTINO - Non solo olio Un goloso appuntamento con il gusto: non solo quello dell'olio estratto a freddo, ma anche con un originale gelato. Dopo la visita, possibilità di pranzo o cena con proposta dedicata. Domenica 5 novembre: ore 11 oppure ore 17 (8 euro a persona). AGRARIA RIVA DEL GARDA - Masterclass Oro Verde Tour con degustazione di 4 oli extravergine d'oliva, seguito da pranzo con specialità gastronomiche abbinati agli oli extravergine e ai vini. Domenica 5 novembre: ore 10 (50 euro a persona). AGRARIA RIVA DEL GARDA - Lezioni di olio Visita guidata al frantoio con spiegazione. A seguire degustazione di olio all'interno dell'area "La Galleria del Gusto". Domenica 5 novembre: ore 15 oppure ore 16.30 (8 euro a persona). AGRITURISMO MASO BÒTES - Tra olivi e alveari Visita alla storica olivaia di Arco con degustazione di oli e aceto di miele. A seguire passeggiata nell'oliveto e visita all'apiario. Domenica 5 novembre: ore 10 oppure ore 14 (5 euro a persona). BRIOLEUM - Pranzo gourmet In collaborazione con il ristorante "Vitis Lounge Winery" di Arco, un menu originale, capace di esaltare le caratteristiche uniche dei nostri oli extravergine DOP Garda Trentino. Domenica 5 novembre ore 13 (50 euro a persona). BRIOLEUM - Degustiamo insieme Guidati da un assaggiatore certificato, si scopriranno i segreti dell'olio extravergine DOP Garda Trentino Domenica 5 novembre: ore16 (10 euro a persona). DOMUS OLIVAE OLIOCRU - La molitura del novello Attraverso l'utilizzo di un mini frantoio si proverà l'esperienza artigianale della produzione di Olio Novello. Assaggio di gelato allo yogurt con olio aromatizzato agli agrumi. Sabato 4 novembre: ore 10 oppure ore 15 (10 euro a persona). MADONNA DELLE VITTORIE - Le delizie dell 'oliva Un'esperienza per scoprire gli oli Denocciolato e Garda DOP con un percorso degustazione dall'antipasto al dessert, bollicine TrentoDoc incluse. Sabato 4 novembre: ore 11 oppure ore 15 (60 euro a persona). FRANTOIO BERTAMINI - Storia, cultura e tradizione Visita con racconto del frantoio a macina e spiegazione di come fare il pan di molche. A seguire degustazione di olio su pane. Domenica 5 novembre: ore10 oppure ore 13 oppure ore 17 (5 euro a persona). ACETAIA DEL BALSAMICO TRENTINO - Non solo olio Un goloso appuntamento con il gusto: non solo quello dell'olio estratto a freddo, ma anche con un originale gelato. Dopo la visita, possibilità di pranzo o cena con proposta dedicata. Domenica 5 novembre: ore 11 oppure ore 17 (8 euro a persona). AGRARIA RIVA DEL GARDA - Masterclass Oro Verde Tour con degustazione di 4 oli extravergine d'oliva, seguito da pranzo con specialità gastronomiche abbinati agli oli extravergine e ai vini. Domenica 5 novembre: ore 10 (50 euro a persona). AGRARIA RIVA DEL GARDA - Lezioni di olio Visita guidata al frantoio con spiegazione. A seguire degustazione di olio all'interno dell'area "La Galleria del Gusto". Domenica 5 novembre: ore 15 oppure ore 16.30 (8 euro a persona). AGRITURISMO MASO BÒTES - Tra olivi e alveari Visita alla storica olivaia di Arco con degustazione di oli e aceto di miele. A seguire passeggiata nell'oliveto e visita all'apiario. Domenica 5 novembre: ore 10 oppure ore 14 (5 euro a persona). BRIOLEUM - Pranzo gourmet In collaborazione con il ristorante "Vitis Lounge Winery" di Arco, un menu originale, capace di esaltare le caratteristiche uniche dei nostri oli extravergine DOP Garda Trentino. Domenica 5 novembre ore 13 (50 euro a persona). BRIOLEUM - Degustiamo insieme Guidati da un assaggiatore certificato, si scopriranno i segreti dell'olio extravergine DOP Garda Trentino Domenica 5 novembre: ore16 (10 euro a persona). DOMUS OLIVAE OLIOCRU - La molitura del novello Attraverso l'utilizzo di un mini frantoio si proverà l'esperienza artigianale della produzione di Olio Novello. Assaggio di gelato allo yogurt con olio aromatizzato agli agrumi. Sabato 4 novembre: ore 10 oppure ore 15 (10 euro a persona). MADONNA DELLE VITTORIE - Le delizie dell'oliva Un'esperienza per scoprire gli oli Denocciolato e Garda DOP con un percorso





www.ecostampa.it

degustazione dall'antipasto al dessert, bollicine TrentoDoc incluse. Sabato 4 novembre: ore 11 oppure ore 15 (60 euro a persona). FRANTOIO BERTAMINI - Storia, cultura e tradizione Visita con racconto del frantoio a macina e spiegazione di come fare il pan di molche. A seguire degustazione di olio su pane. Domenica 5 novembre: ore10 oppure ore 13 oppure ore 17 (5 euro a persona). Per il prossimo weekend l'Azienda per il Turismo Garda Dolomiti ha organizzato I 'evento "Frantoi Aperti" con l'intento di far conoscere e assaporare i profumi dell'oro verde del Garda trentino durante visite guidate e percorsi sensoriali. L'iniziativa rientra nel contenitore della rassegna "Mese del Gusto" dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva prodotto nel Garda Trentino. Nelle giornate di sabato 4 e domenica 5 novembre ben sette frantoi dell'Alto Garda trentino apriranno le loro porte per accogliere curiosi e appassionati e mostrare il processo produttivo dell'olio extravergine gardesano. Il ricco programma dell'evento - che comprende degustazioni, visite guidate, experience ed eventi collaterali - è stato presentato nei giorni scorsi presso la sede di Arco di OlioCru, una delle strutture coinvolte nella kermesse. Hanno preso parte alla presentazione, tra gli altri, il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo Silvio Rigatti, il Presidente Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro Paolo Turrini, I 'Amministratore delegato di OlioCru Massimiliano Govoni, la titolare di Madonna delle Vittorie Anna Marzadro, la responsabile marketing di Agraria Riva del Garda Roberta Dalponte, il responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum Claudio Garofalo e il membro del CdA di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. 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. L'olio è fondamentale all'interno di un 'alimentazione quotidiana equilibrata. E questo prodotto è una vera e propria eccellenza del nostro territorio, 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" ha dichiarato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo Silvio Rigatti. 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 09-17.30). Oltre alle visite guidate e alle degustazioni, i frantoi proporranno anche diverse esperienze per scoprire le curiosità sull'olio extravergine di oliva del Garda Trentino.































FRANTOI APERTI

HOME » APPUNTAMENTI » MANIFESTAZIONI

I sette frantoi del Garda trentino aprono le porte ai buongustai

Sabato 4 e domenica 5 novembre Agraria di Riva, Oliocru, Madonna delle Vittorie, Maso Bòtes, Brioleum, Bertamini e Acetaia del Balsamico accoglieranno i visitatori per i primi assaggi dell'olio



31 ottobre 2023 | 11:01









di Giuseppe Casagrande

arrivato l'autunno con i primi freddi e le prime piogge. Dunque, è tempo di raccogliere le olive e di assaggiare il primo olio novello della stagione. Simbolo sacro di pace e di prosperità, l'olivo ha accompagnato la storia dell'uomo dagli albori della civiltà fino ai giorni nostri. Anche da noi, da tempo immemorabile, sulle sponde e nell'entroterra del lago di Garda, cresce l'olivo, una pianta tipicamente mediterranea che è sopravvissuta alle glaciazioni grazie alle particolari condizioni climatiche. Ed è proprio questo particolare microclima mediterraneo che consente al Trentino, pur trovandosi al limite estremo dell'emisfero boreale (46° parallelo) oltre il quale nessuna pianta d'olivo potrebbe sopravvivere, di poter inserire nel paniere dei prodotti d'eccellenza anche Sua Maestà l'olio extravergine d'oliva. Così il 4 e 5 novembre nel Garda trentino c'è la festa dei "Frantoi aperti".

Pagina

Foglio 2/6





La Casaliva, cultivar tipica dell'Alto Garda trentino

Frantoi aperti in Trentino

Per far conoscere questo straordinario prodotto, l'oro giallo del Trentino, l'azienda per il turismo Garda Trentino ha organizzato **l'evento "Frantoi Aperti"**, un weekend (4 e 5 novembre) dedicato all'olio extravergine trentino. **I sette frantoi del Garda trentino** (Agraria di Riva del Garda, Agriturismo Tenuta Maso Bòtes, Brioleum, Domus Olivae OlioCru, Madonna delle Vittorie, Frantoio Bertamini e Acetaia del Balsamico Trentino) apriranno le porte ai visitatori che potranno entrare nel magico mondo dell'olio.

In Trentino visite guidate, percorsi sensoriali, assaggi di olio novello 2023

Durante le visite guidate e i percorsi sensoriali, oltre ad assaggiare il primo extravergine novello dell'annata 2023 prodotto nell'entroterra gardesano, si potranno conoscere la storia, i segreti, le curiosità, le diverse tipologie di olive nonchè il ruolo dei consorzi di tutela di un prodotto, l'olio extravergine di oliva, che - ahimè - spesso troviamo negli scaffali dei supermercati a cifre scandalose (pochi euro) che disorientano il consumatore.

La manifestazione "Frantoi Aperti" è un invito ad addentrarsi tra gli ulivi e a rovistare nelle ceste, a intingere il pane nell'olio, a provare nuovi abbinamenti con prodotti locali e a scoprire le eccellenze che hanno ottenuto la **certificazione Dop Garda Trentino**. Accompagnati da chi si dedica alla coltivazione dell'oliva nell'Alto Garda, nella









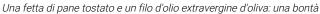
Pagina

Foglio 3/6



convinzione che la storia si può anche imbottigliare.





In molti ristoranti del Garda trentino l'evento "Sapori dell'olio"

Oltre ai "Frantoi Aperti" in questo periodo sulle tavole di **molti ristoranti del Garda trentino vengono proposti i** "Sapori dell'Olio": una carrellata di sfiziose ricette che hanno come protagonista Sua Maestà l'olio extravergine trentino assieme ad altri piatti tipici di stagione come il pesce di lago, la carne salada, le patate viola della Valle di Ledro e del Lomaso, il broccolo di Torbole, i marroni di Dro e Drena, i piatti preparati con la farina di castagne, i dolci preparati con le noci del Bleggio, uno dei Presìdi Slow Food del Garda trentino. Il tutto accompagnato dai vini dell'entroterra gardesano e della Valle dei Laghi: dalle bollicine al Vino Santo, dai bianchi aromatici ai grandi rossi d'annata (Reboro, Lagrein, Pinot Nero).

A Palazzo Roccabruna l'assaggio dell'olio con lo chef Sebastian Sartorelli

Un primo assaggio di quanto proporranno i ristoranti della zona l'abbiamo avuto in occasione della serata di presentazione dell'evento "Frantoi Aperti" a Palazzo Roccabruna, un anteprima all'insegna dei sapori dell'olio del Garda trentino, protagonisti lo chef Sebastian Sartorelli dell'Hostetia Toblino e dall'agronomo, nonchè esperto assaggiatore di olio, Romano Gianni, 40 anni di esperienza in provincia di Latina, che ha guidato i commensali nella degustazione degli oli dei sette frantoi gardesani.









Pagina

Foglio 4 / 6



riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

nso

ad

stampa



Come benvenuto Sebastian Sartorelli ha servito un pane fatto in casa con lievito madre accompagnato dall'olio extravergine di Ivo Bombardelli, nume tutelare dell'Acetaia del Balsamico Trentino. Un olio delicato, ricco di sapori e di profumi, che nasce sulle colline baciate dall'Ora del Garda di Cologna di Tenno. Primo piatto all'insegna della tradizione: la crema di fagioli Borlotti nobiltata con una soffice spuma al Trentingrana e crostoni di pane al rosmarino accompagnata dall'olio extravergine dell'Agriturismo Maso Bòttes della famiglia Santuliana di Varignano d'Arco dove l'apicoltura e l'olivicoltura biologica convivono in un modello ecosistenibile. Un olio riconosciuto come "Presidio Slow Food Extravergine italiano per l'olio Millenario". Il piatto è stato abbinato alle bollicine Trentodoc Brezza Riva Riserva 2018 della Cantina di Riva.

Breve pausa ed ecco arrivare un altro piatto tipico della tradizione gardesana: il carpaccio di carne salada con primizie dell'orto e chips di polenta. Piatto accompagnato da un olio cru, il 46° Parallelo del Frantoio Agraria di Riva del Garda, e abbinato al Trentodoc Brut Rosé dell'azienda Madonna delle Vittorie. Il 46° Parallelo è proposto dal frantoio rivano sia come monovarietale Casaliva sia nella versione blend, una sapiente combinazione di più varietà di olive, raccolte in leggero anticipo di maturazione, lavorate assieme per dare maggiore complessità ai sapori. La raccolta anticipata delle olive consente di ottenere un olio extravergine che conserva le caratteristiche del frutto e di conseguenza un prodotto finale di grande personalità. Di grande suggestione, spettacolare ma non solo, il raviolo aperto che Sebastian Sartorelli ha proposto con il salmerino in saor e una salsa al Trentodoc. Un piatto accompagnato dall'olio Brioleum di Gian Piero Scannone prodotto con le olive di piante di oltre 150 anni di età e abbinato al Pinot Bianco Norea Vigneti delle Dolomiti di Madonna delle Vittorie.

Piatto forte della serata la **guancetta di manzo, il suo ristretto, purè di patate al prezzemolo e susine di Dro**, un piatto da standing ovation accompagnato dall'olio Domus Olivae Oliocru Maso Belli di Mario Morandini e abbinato al Cabernet Sauvignon Trentino Superiore 2019 Maso Lizzane della Cantina di Riva.

Chiusura in bellezza con il gelato al basilico, olio del frantoio Madonna delle Vittorie Garda e sbrisolona alle molche, dessert abbinato al Vino Santo 2005 Trentino Doc della Cantina di Toblino. Va ricordato che il frantoio cantina Madonna delle Vittorie al Linfano di Arco, oltre agli extravergini tradizionali Dop del Garda, produce un pregiatissimo extravergine denocciolato monocultivar con il metodo Veronelli.



Pagina

Foglio 5 / 6





Sul Garda Trentino all'assaggio del primo olio novello della stagione

Come visitare il frantoio Bertamini

Tra i sette frantoi che sabato 4 e domenica 5 novembre apriranno le porte ai visitatori abbiamo citato il **Frantoio Bertamini di Varignano d'Arco,** 60 anni di storia, di cultura e di tradizione tramandate di generazione in generazione. Un frantoio che dalla fioritura alla raccolta delle olive, alla frangitura è un esempio di artigianalità e di amore per il territorio. Tutte fasi che consentono di ottenere un olio biologico dal sapore delicato che ricorda la mandorla. Va precisato che il frantoio del Basso Sarca aprirà le porte ai visitatori solo domenica 5 novembre.



Una carrellata di oli extravergine del Garda trentino

Le proposte dei frantoi trentini per condividere esperienze e curiosità

Oltre alle **visite guidate e alle degustazioni,** i frantoi proporranno anche diverse esperienze per scoprire le



non riproducibile.

destinatario,

del

esclusivo

osn

Ritaglio stampa

Pagina

Foglio 6/6



curiosità sull'olio extravergine di oliva del Garda Trentino.

- Acetaia del balsamico trentino Non solo olio: Un goloso appuntamento con il gusto: non solo quello dell'olio
 estratto a freddo, ma anche con un originale gelato. Dopo la visita, possibilità di pranzo o cena con
 proposta dedicata. Domenica 5 novembre: ore 11 oppure ore 17 (8 euro a persona).
- Agraria Riva del Garda Masterclass Oro Verde : Tour con degustazione di 4 oli extravergine d'oliva, seguito da pranzo con specialità gastronomiche abbinati agli oli extravergine e ai vini. Domenica 5 novembre: ore 10 (50 euro a persona).
- Agraria Riva Del Garda Lezioni di olio: Visita guidata al frantoio con spiegazione. A seguire degustazione di
 olio all'interno dell'area "La Galleria del Gusto". Domenica 5 novembre: ore 15 oppure ore 16.30 (8 euro a
 persona).
- Agriturismo Maso Bòtes Tra olivi e alveari: Visita alla storica olivaia di Arco con degustazione di oli e aceto
 di miele. A seguire passeggiata nell'oliveto e visita all'apiario. Domenica 5 novembre: ore 10 oppure ore 14
 (5 euro a persona).
- Brioleum Pranzo gourmet: In collaborazione con il ristorante "Vitis Lounge Winery" di Arco, un menu
 originale, capace di esaltare le caratteristiche uniche dei nostri oli extravergine DOP Garda Trentino.
 Domenica 5 novembre ore 13 (50 euro a persona).
- Brioleum Degustiamo insieme: Guidati da un assaggiatore certificato, si scopriranno i segreti dell'olio extravergine Dop Garda Trentino. Domenica 5 novembre: ore16 (10 euro a persona).
- Domus Olivae Oliocru La molitura del novello: Attraverso l'utilizzo di un mini frantoio si proverà l'esperienza
 artigianale della produzione di Olio Novello. Assaggio di gelato allo yogurt con olio aromatizzato agli agrumi.
 Sabato 4 novembre: ore 10 oppure ore 15 (10 euro a persona).
- Madonna delle Vittorie Le delizie dell'oliva. Un'esperienza per scoprire gli oli Denocciolato e Garda Dop con un percorso degustazione dall'antipasto al dessert, bollicine TrentoDoc incluse. Sabato 4 novembre: ore 11 oppure ore 15 (60 euro a persona).
- Frantoio Bertamini Storia, cultura e tradizione. Visita con racconto del frantoio a macina e spiegazione di come fare il pan di molche. A seguire degustazione di olio su pane. Domenica 5 novembre: ore10 oppure ore 13 oppure ore 17 (5 euro a persona).

© Riproduzione riservata

⊕STAMPA

HOME » APPUNTAMENTI » MANIFESTAZIONI

» I sette frantoi del Garda trentino aprono le porte ai buongustai - Italia a Tavola



OLIO AGRARIA DI RIVA OLIOCRU MADONNA DELLE VITTORIE MASO BOTES BRIOLEUM

BERTAMINI

SCRIVILIN COMMENTO

- · Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi
- Iscriviti alle newsletter settimanali via mail
- · Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola
 - · Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

