



RASSEGNA WEB

NOVEMBRE 2023

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

ar CANTINA FRANTOIO DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA



GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2024

Chi Siamo · Autori · Contattaci

Italiano



HOME FIRMATO DOCTORWINE **DEGUSTAZIONI** DAI NOSTRI INVIATI GOURMET POT-POURRI LE AZIENDE INFORMANO

GUIDE E PRESENTAZIONI SHOP

Home / Degustazioni / In-Giro-Per-Cantine / Tra-Lago-E-Montagna-Agraria-Riva-Del-Garda

Tra lago e montagna, Agraria Riva del Garda

di Sissi Baratella 07/11/23



Tra olio e vino, la cantina cooperativa di Riva del Garda sfodera una produzione che va tenuta d'occhio e coniuga alla qualità prezzi abbastanza contenuti, soprattutto in alcune linee.

Agraria Riva del Garda (abbreviato Agririva) è il nome della cantina cooperativa di Riva del Garda. Fondata nel 1926 oggi vanta 300 soci e imbottiglia 250.000 bottiglie di vino. Le produzioni infatti si dividono principalmente tra uva e vino (la Cantina

Riva nasce nel 1957) e la coltivazione di **olive e produzione di olio** (è nel 1965 che si inaugura il frantoio).

Rappresentativa della produzione dell'Alto Garda, o basso Trentino che dir si voglia, questa realtà promuove i prodotti del territorio (e territori limitrofi) anche nel suo shop a Riva dove potete trovare davvero di tutto e nel cui cuore è custodita la **Galleria del Gusto**. Un angolo dedicato alla degustazione vino e all'abbinamento con il cibo.

I vigneti di Agraria Riva sono dislocati tra i comuni di **Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e la Valle di Ledro**. In questi luoghi, a nord del lago di Garda è dove, qualcuno dirà che sono ripetitiva, si incanala e accelera la famigerata **Ora del Garda**. Quel vento pomeridiano che si genera a sud del Lago, lo percorre tutto (rendendolo meta per amanti della vela e del vento provenienti da tutte le parti del mondo) e spira fino al Brennero. La sua azione mitigatrice in questo tratto ha anche l'importante funzione di **mantenere salubri le**



EDITORIALE DELLA SETTIMANA

EVENTI

← Novembre 2023 →						
Do	Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa
-	-	-	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	-	-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

colture scongiurando umidità eccessive e garantendo sbalzi termici tra il giorno e la notte utili ai fini delle maturazioni fenoliche. A onor del vero devo aggiungere che all'Orta nelle ore mattutine, e in direzione opposta, si alterna il **Péler**.



In questo contesto autentico, fatto di varie altitudini, diverse esposizioni, venti amici e varietà la cui presenza sul territorio ormai è ben consolidata, **protetti dalle montagne e illuminati dal lago**, si adagiano i vigneti. Cantina Riva produce ben tre Trentodoc, tre prodotti dalla complessità crescente. I vini della linea Vista Lago (immaginate da dove possa prendere il nome) quasi tutti mono varietali tra bianchi e rossi e da vigneti in collina. Queste etichette usano la bottiglia iconica e personalizzata. E la linea le selezioni, che porta in etichetta i nomi dei masi e degli appezzamenti di riferimento.

Completano il quadro la Collezione Apponale e la linea classica, più easy drinking ed entry level. Attualmente il **65% della produzione è bacca bianca, 35% rossa**. Una percentuale variabile invece è certificata **bio**, con maggiore successo dalle produzioni collinari.

Complice la, ben più grande, cooperativa Cavit alle spalle, per Agraria Riva non mancano **progetti di ricerca e sviluppo**. Colture biologiche, Economia circolare, Progetti di sviluppo e impiego di piattaforme integrate sia in viticoltura che in olivicoltura atte, per fare un esempio, alla preservazione e caratterizzazione varietale.



In compagnia di **Furio Battellini**, direttore della produzione, ho assaggiato alcuni dei prodotti più rappresentativi. A colpire nel segno sono stati il **Trentodoc Riserva Brezza Riva Pas Dosé 2018**, 100% Chardonnay a un anno dalla sboccatura con un minimo di 36 mesi sui lieviti parlava di Chardonnay e di montagna. SPOILER: è in corso un cambio immagine, ma non posso dire altro. Il **Pinot Grigio Vista Lago bio 2022**, dove il Pinot Grigio fermenta in acciaio ma in parte anche in legno e svolge la malolattica costituendo un po' il marchio di fabbrica dello stile di diversi vini bianchi di Vista Lago. Il **Vigna Loré 2022**, la selezione dove lo

Chardonnay incontra per un 10% l'incrocio Manzoni, tutto in legno piccolo dalla fermentazione alla maturazione. Per concludere con il **Créa, Trentino Superiore 2019**, Merlot con in aggiunta un 3% di Cabernet Franc. 15 mesi di legno e poi bottiglia, per un risultato al naso che parla di piccoli frutti neri e che al palato racconta la verticalità e la balsamicità di questo territorio. *(Per leggere la descrizione organolettica, il punteggio e il prezzo, clicca sul nome dei vini).*

I vini di Cantina Riva sono celebrati anche dalla cucina dello **chef Peter Brunel**, dell'omonimo ristorante stellato, partner di serate evento con cena degustazione. Con particolare riferimento al percorso di degustazione che lo chef ha pensato ispirandosi alle sue ricerche su Gabriele D'Annunzio. Parliamo quindi di infiniti utilizzi, anche creativi, di questi vini che si prestano dall'aperitivo al dolce passando per tutte le sfumature che questo territorio sa e può cogliere.



SPONSORIZZATI



NEWSLETTER

Iscriviti alla Newsletter "DoctorWine" per ricevere aggiornamenti ed essere sempre informato.

Email *

Aggiornamento Informativa Privacy (GDPR) e consenso

Email e Direct Mail

ISCRIVITI

SITI AMICI

CANALE YOUTUBE



I NOSTRI CANALI SOCIAL



PRODOTTI CORRELATI

Prodotto	Produttore	Publicato il	Autore	Leggi
----------	------------	--------------	--------	-------

Prodotto	Produttore	Publicato il	Autore	Leggi
 Brezza Riva 2018 Trentodoc Riserva	Cantina di Riva	07/11/23	Sissi Baratella	+ Q
 Pinot Grigio Vista Lago Bio 2022 Trentino	Agririva - Agraria Riva del Garda	07/11/23	Sissi Baratella	+ Q
 Chardonnay Vigna Loré 2022 Trentino	Agririva - Agraria Riva del Garda	07/11/23	Sissi Baratella	+ Q
 Merlot Créa 2019 Trentino	Agririva - Agraria Riva del Garda	07/11/23	Sissi Baratella	+ Q
 Agririva - Agraria Riva del Garda		08/10/19	Redazione	+ Q

ARTICOLI CORRELATI

Prodotto	Publicato il	Autore	Categoria	Leggi
 Agraria Riva del Garda	08/10/2019	Riccardo Viscardi	Exploring wineries	+

ALSO ON DOCTORWINE



Istine Chianti Classico

un giorno fa

Istine Chianti Classico



Turistic harvest and Grappoli di Luna 2.0

2 giorni fa

Following the new protocol governing "tourist harvesting," La Vigna di ...



Istine Chianti Classico 2021

un giorno fa

Istine Chianti Classico 2021



Aureo

un giorno fa

<?php €
> - <?p
ucfirst(

What do you think?

0 risposte



Upvote



Funny



Love



Surprised



Angry



Sad

0 Commenti

[1 Accedi](#) ▼

G

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS [?](#)Nome 

• Condividi

[Migliori](#) [Più recenti](#) [Più vecchi](#)

CANTINE

RISTORANTI

CONSORZI

DISTILLERIE

OLEIFICI

ENOLOGI

SOMMELIER

AGRONOMI

ALBERGHI

ATTREZZATURE
ENOLOGICHE
 PARLIAMO DI VINO ▾ NEWS&EVENTI SUL VINO ▾ COMMUNITY DEL VINO ▾ VINI ITALIANI ▾ OLIO GEOWINE
 WINE STORE 🛒


HOME > PARLIAMO DI VINO > ENOGRAFIA ITALIANA > CONCORSO ENOLOGICO VINITALY 2015: PREMI SPECIALI, MEDAGLIE E MENZIONI


 Condividi:
 Concorso enologico
 Vinitaly 2015: premi
 speciali, medaglie e
 menzioni

 Redattore: Redazione
 Vinievino.com

COMMENTI

Stampa

CONCORSO ENOLOGICO VINITALY 2015: PREMI SPECIALI, MEDAGLIE E MENZIONI

Concorso enologico Vinitaly 2015: premi speciali, medaglie e menzioni

A Verona si è svolto il Concorso Enologico Internazionale di Vinitaly 2015. Quest'anno i vini iscritti alla competizione enologica più rigorosa al mondo sono stati quasi 3.000 e 32 Paesi partecipanti.

Sono state assegnate 75 medaglie su ben 3.000 vini iscritti. Le premiazioni nel Padiglione "Vino - A taste of Italy", durante l'Expo di Milano.

A Verona si è svolto il Concorso Enologico Internazionale di Vinitaly 2015. Quest'anno i vini iscritti alla competizione enologica più rigorosa al mondo sono stati quasi 3.000 e 32 Paesi partecipanti.

In totale sono state attribuite 75 medaglie: 17 Gran Medaglie d'Oro, 18 Medaglie d'Oro, 23 Medaglie d'Argento e 17 Medaglie di Bronzo. Dei vini iscritti 720 hanno ottenuto un punteggio di almeno 82/100, per un massimo del 30% dei campioni di ciascuno gruppo di ogni categoria, sono stati premiati con diploma di "Gran Menzione". I primi venti vini di ogni categoria e gruppo che hanno ottenuto il miglior punteggio sono stati rivalutati e quelli che hanno ottenuto le migliori performance sono stati rispettivamente insigniti con Gran Medaglia d'Oro, Medaglia d'Oro, Medaglia d'Argento e Medaglia di Bronzo. La premiazione dei vini vincitori di medaglia sarà uno degli eventi organizzati nel Padiglione "Vino - A taste of Italy", durante l'Expo di Milano.

22° CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE 2015 I PREMI SPECIALI

PREMIO SPECIALE GRAN VINITALY 2015

AZ. AGR. G. MILAZZO -TERRE DELLA BARONIA -
CAMPOBELLO DI LICATA (AG -ITALIA)

(N.1 GRAN MEDAGLIA D'ORO, N.1 MEDAGLIA D'ORO)

PREMIO SPECIALE VINITALY NAZIONE 2015

GERMANIA


BERE, MANGIARE E DORMIRE

 DOVE DEGUSTARE VINI
 DOVE MANGIARE
 DOVE DORMIRE



PALAMA' VINI DEL SALENTO - CUTROFIANO (LE)
 SALENTO IGP PRIMITIVO 2013
 CANTINA SOCIALE COOP. DI LEVERANO 'VECCHIA TORRE' - LEVERANO (LE)
 SALENTO IGP PRIMITIVO "ALBAROSSA" 2013
 PALAMA' VINI DEL SALENTO - CUTROFIANO (LE)
 SALENTO IGP PRIMITIVO "NERO DI SOLE" 2013
 AZ. AGR. COSIMO VESTITA - GROTTAGLIE (TA)
 SALENTO IGP PRIMITIVO SUSUMANIELLO "PIETRA" 2013
 VINI MENHIR SALENTO S.R.L. - MINERVINO DI LECCE (LE)
 SALENTO IGP ROSSO "ALBRIZZI" 2013
 CANTINE DUE PALME S.C.A. - CELLINO SAN MARCO (BA)
 SALENTO IGP SUSUMANIELLO "SERRE" 2013
 CANTINE DUE PALME S.C.A. - CELLINO SAN MARCO (BA)
 SALENTO IGT NEGROAMARO "FIERO" 2014
 AGRICOLA ALIMENTARE PUGLIESE - FASANO DEL GARDA (BR)
 SALENTO IGT NEGROAMARO "VARALE" 2013
 LEUCI LUCIO S.A.S. - GUAGNANO (LE)
 SALENTO IGT NEGROAMARO PASSITO "CONTE DI CAMPIANO" 2013
 CONTRI SPUMANTI S.P.A. - CAZZANO DI TRAMIGNA (VR)
 SALENTO IGT PRIMITIVO "PASSIONE" 2013
 VIGNE & VINI S.R.L. - LEPORANO (TA)
 SALENTO IGT PRIMITIVO "PRIMIERO" 2013
 NUOVA VITE SGCL VINI S.R.L. - FRANCAVILLA (BR)
 SALENTO IGT PRIMITIVO "SASSEO - MASSERIA ALTEMURA" 2013
 CASA VINICOLA ZONIN - GIANNI ZONIN VINEYARDS - MASSERIA ALTEMURA
 S.A.S. - TORRE SANTA SUSANNA (BR)
 SALICE SALENTINO DOP ROSSO 2013
 CANTINA SOCIALE COOP. DI LEVERANO 'VECCHIA TORRE' - LEVERANO (LE)
 SHIRAZ DOC CMD DEALU MARE "LACERTA" 2013
 FINE WINE S.R.L. - FINTESTI (ROMANIA)
 SHIRAZ VALLE DE PARRAS "CASA MADERO" 2013
 VINICOLA SAN LORENZO, S.A.DE C.V. - SANTA CATERINA (MESSICO)
 SICILIA DOC SYRAH "MERIDIANO 12" 2014
 TENUTA GORGHI TONDI S.A.S. - MARSALA (TP)
 SYRAH CAPPADOCIA WINE "TURASAN" 2013
 ARGOS BAGCILIK VE SARAPCILIK TIC. A.S. - ISTANBUL (TURCHIA)
 SYRAH QUALITÄTSWEIN BURGENLAND 2013
 ERICH SCHEIBLHOFER GMBH - ANDAU (AUSTRIA)
 TERRE SICILIANE IGP NERO D'AVOLA "CEPPINERI" 2013
 AZIENDA VITIVINICOLA MICHELE COTTONE "BAGLIO ORO" - MARSALA (TP)
 TERRE SICILIANE IGP NERO D'AVOLA "VINO.E" 2013
 CREA VINI S.R.L. - CASOLI (CH)
 TERRE SICILIANE IGT ROSSO "AMMASSO" 2013
 BARONE MONTALTO S.P.A. - SANTA NINFA (TP)
 TOSCANA IGT ROSSO "GOVERNO ALL'USO TOSCANO RENDOLA" 2013
 CERESTER S.R.L. - SAN MINIATO (PI)
 TOSCANA IGT ROSSO "LE FAVORITE" 2013
 CANTINA GENTILI CARLO E FIGLI S.N.C. - CETONA (SI)
 TRENTO DOC MARZEMINO SUPERIORE DEI ZIRESI 2013
 VIVALDIS S.C.A. - ROVERETO (TN)
 TRENTO DOC PINOT NERO VINO BIOLOGICO "MASO ELESII" 2013
 AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C. - RIVA DEL GARDA (TN)
 VALPOLICELLA RIPASSO DOC "TORRE DEL FALASCO" 2013
 CANTINA VALPANTENA VERONA SOC. COOP. AGR - QUINTO (VR)
 VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE "MONILE" 2013
 GERARDO CESARI S.P.A. - CAVAION VERONESE (VR)
 VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE "TERRE DI VERONA" 2013
 CANTINA DI VERONA S.P.A. - VERONA (VR)
 VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE "TORRE DEL FALASCO" 2013
 CANTINA VALPANTENA VERONA SOC. COOP. AGR - QUINTO (VR)
 VALPOLICELLA RIPASSO DOP "SELEZIONE DI FAMIGLIA" 2013
 CASA VITIVINICOLA TINAZZI S.R.L. - LAZISE (VR)
 VALPOLICELLA RIPASSO DOP SUPERIORE "MONTERÈ - CA'DE'ROCCHI" 2013
 CASA VITIVINICOLA TINAZZI S.R.L. - LAZISE (VR)
 VENETO IGT ROSSO "CARLO V - IL ROSSO DELL'IMPERATORE" 2013



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Martedì 21 Novembre 2023 - Aggiornato alle 18:35



ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



ITALIA

HOME > ITALIA

Il top della spumantistica italiana premiata da "Sparkle 2024": 91 le etichette con "Cinque Sfere"

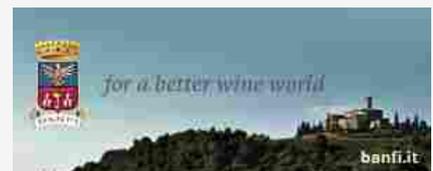
Tris per Ca' del Bosco e Uberti in Franciacorta, Cesarini Sforza, Ferrari e Maso Martis per il Trentodoc

ROMA, 21 NOVEMBRE 2023, ORE 19:00



La guida "Sparkle 2024": 91 etichette con "Cinque Sfere", top degli spumanti d'Italia

Da Ca' del Bosco ad Uberti in Franciacorta a Cesarini Sforza, Ferrari e Maso Martis per il Trentodoc: ecco i pluripremiati della spumantistica italiana, le cantine che si sono aggiudicate più "Cinque Sfere", tre a testa, nella "Sparkle 2024", edizione n. 22 della guida dedicata ai migliori spumanti secchi italiani edita dalla storica rivista di enogastronomia "Cucina & Vini". Ben 91 le etichette (contro le 89 della passata edizione) che hanno ottenuto l'ambito riconoscimento, tra le 870 presenti nella



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

guida (e che saranno protagoniste nell'evento/premiazione il 2 dicembre, al Parco dei Principi Grand Hotel & Spa di Roma). La regione più rappresentata è la Lombardia, grazie ai 32 riconoscimenti ricevuti, 28 appartenenti alla denominazione Franciacorta Docg, 4 all'area dell'Oltrepò Pavese; segue, a quota 22, il Trentino, tutti con il Trentodoc. Sul podio anche il Veneto con 17, tutti Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, salvo un Lessini Durello. A seguire Piemonte (7, con Alta Langa sugli scudi), Alto Adige (4), Abruzzo (2), Lazio (2), Puglia (2) e Sicilia (2).

“Mettiamo in scena, come ogni anno, una giornata dedicata al meglio dell'arte spumantistica italiana - sottolinea **Francesco D'Agostino, direttore Cucina & Vini ed a capo della guida** - dopo una stagione di assaggi davvero entusiasmante che conferma l'estrema qualità delle bollicine del nostro Paese, supportata da una produzione altrettanto positiva nei numeri. Il comparto degli spumanti secchi cresce senza sosta da vent'anni, in modo quasi vertiginoso, affermandosi come uno dei fenomeni più sorprendenti dell'attuale mercato vitivinicolo. In termini di produzione, rileva Icqrf (Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, ndr), **nell'ultima campagna vitivinicola, dal 1 agosto 2022 al 31 luglio 2023, si contano 1,1 miliardo di bottiglie, con una perdita di solo 35 milioni, poco più del 3% di riduzione. Se osserviamo le esportazioni, i dati consolidati da gennaio ad agosto 2023 (Istat) fanno registrare un incremento in valore del 3,8% e una riduzione in volume del 2%, che ha portato il prezzo medio della bottiglia da 5,5 euro a 6 euro.** Siamo, quindi, in un settore che ha ancora molto da offrire, partendo dal valore dei territori e dal savoir faire delle aziende, elementi che sanciscono la qualità delle bollicine tricolore nel mondo”.

Focus - Le “Cinque Sfere” by Sparkle 2024: ecco l'elenco completo

Piemonte

- Enrico Serafino - Alta Langa Riserva Zero Pas Dosé 2017
- Fontanafredda - Alta Langa Riserva Blanc de Noirs Vigna Gatinera 96 Mesi Pas Dosé Brut Nature 2014
- Coppo - Alta Langa Riserva Coppo Extra Brut 2018
- Tenuta Carretta - Alta Langa Airoli Brut 2019
- Gancia - Alta Langa Riserva Cuvée 120 Mesi Brut 2010
- La Scolca - Soldati La Scolca D'Antan Brut 2011
- La Scolca - Soldati La Scolca D'Antan Rosé Brut 2011

Lombardia

- Conte Vistarino - Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 1865 Dosaggio Zero 2016
- Quaquarini - Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Classese Brut 2015
- Monsupello - Blanc de Blancs Extra Brut
- Monsupello - Rosé Brut
- Antica Fratta - Franciacorta Essence Rosé Brut 2019
- Barone Pizzini - Franciacorta Riserva Bagnadore Dosaggio Zero 2016
- Barone Pizzini - Franciacorta Rosé Extra Brut Edizione 2019
- Bellavista - Franciacorta Pas Opéré Extra Brut 2017
- Bellavista - Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Dosaggio Zero 2016
- Guido Berlucchi - Franciacorta '61 Nature 2016



Guido Berlucchi - Franciacorta '61 Rosé Nature 2016
 Bosio - Franciacorta Boschédor Extra Brut 2018
 Bosio - Franciacorta Rosé Extra Brut 2019
 Ca' del Bosco - Franciacorta Cuvée Prestige R.S. 36 a Edizione Extra Brut
 Ca' del Bosco - Franciacorta Riserva Cuvée Annamaria Clementi Dosage Zéro 2014
 Ca' del Bosco - Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2018
 Ferghettina - Franciacorta Riserva 33 Non Dosato 2015
 Ferghettina - Franciacorta Rosé Brut 2019
 Franca Contea - Franciacorta Satèn 2019
 Fratelli Berlucchi - Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Zero 2014
 La Fiorita - Franciacorta ZeroZeroSette +9 Dosaggio Zero 2016
 Le Marchesine - Franciacorta Riserva Secolo Novo Dosage Zéro 2014
 Marzaghe - Franciacorta D-Istinto Extra Brut 2011
 Mirabella - Franciacorta Riserva Døm Dosaggio Zero 2016
 Mosnel - Franciacorta EBB Riedizione 2023 Extra Brut 2007
 Romantica - Franciacorta Riserva Dosage Zéro 2013
 Ronco Calino - Franciacorta Riserva Centoventi Extra Brut 2010
 Uberti - Franciacorta Dequinque Extra Brut
 Uberti - Franciacorta Quinque Extra Brut
 Uberti - Franciacorta Riserva Sublimis Dosaggio Zero 2015
 Villa Franciacorta - Franciacorta Diamant Pas Dosé 2018
 Villa Franciacorta - Franciacorta Emozione Unica Extra Brut 2017

Trentino

Altemasi - Trento Riserva Graal Brut 2016
 Balter - Trento Brut
 Cantina di Riva - Trento Riserva Brezza Pas Dosé 2018
 Cantina Rotaliana - Trento Riserva R Brut 2015
 Cesarini Sforza - Trento 1673 Noir Nature 2018
 Cesarini Sforza - Trento 1673 Rosé Brut 2016
 Cesarini Sforza - Trento Riserva Aquila Reale Brut 2013
 Ferrari - Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2012
 Ferrari - Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé Extra Brut 2012
 Ferrari - Trento Riserva Perlé Bianco Brut 2016
 Letrari - Trento Riserva del Fondatore 976 Brut 2012
 Letrari - Trento Riserva Dosaggio Zero 2017
 Mas dei Chini - Trento Riserva Inkino Carlo V Brut 2014
 Maso Martis - Trento Monsieur Martis Rosé de Noir Brut 2018
 Maso Martis - Trento Riserva Madame Martis Brut 2013
 Maso Martis - Trento Rosé Extra Brut 2019
 Moser - Trento Brut Nature 2017
 Pisoni - Trento Riserva Erminia Segalla Extra Brut 2015
 Ress - Trento Riserva Emilio Brut 2015
 Revi - Trento Riserva 100 Mesi Re di Revi Extra Brut 2013
 Revi - Trento Riserva Paladino Brut 2017
 Rotari - Trento Riserva Flavio Brut 2015



Alto Adige

Arunda Alto Adige Perpetuum Extra Brut
 Arunda Alto Adige Riserva Extra Brut 2017
 Cantina Kurtatsch Alto Adige Riserva 600 Blanc de Blancs Extra Brut 2017
 Kettmeir Alto Adige Riserva 1919 Extra Brut 2017

Veneto

Adami Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Asciutto 2022
 Adami Valdobbiadene Rive di Farra di Soligo Col Credas Extra Brut 2022
 Andreola Valdobbiadene Cartizze Dry 2022
 Andreola Valdobbiadene Rive di Soligo Mas de Fer Extra Dry 2022
 BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Dry 2022
 BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Soligo Extra Brut 2022
 Bertolomiol Valdobbiadene Prosecco Superiore Ius Naturae Brut 2022
 Bertolomiol Valdobbiadene Rive San Pietro di Barbozza Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Extra Brut 2021
 Bertolotti Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Riva Crivèl Extra Dry 2021
 Drusian Valdobbiadene Rive di Santo Stefano Extra Dry 2022
 Le Colture Valdobbiadene Prosecco Superiore Cruner Dry
 Le Manzane Conegliano Valdobbiadene 20.10 Extra Dry 2022
 Mass Bianchet Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Extra Dry 2022
 Sorelle Bronca Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Rua Particella 181 Brut 2022
 Valdo Valdobbiadene Superiore di Cartizze Cuvée Viviana Dry
 Villa Sandi Valdobbiadene Superiore di Cartizze La Rivetta Brut 2022
 Ca' Rugate - Lessini Durello Riserva Amedeo Pas Dosé 2017

Toscana

Il Borro Bolle di Borro Rosé Brut 2017

Lazio

Vigne del Patrimonio - Aladoro Brut
 Vigne del Patrimonio - Alaenne Brut

Abruzzo

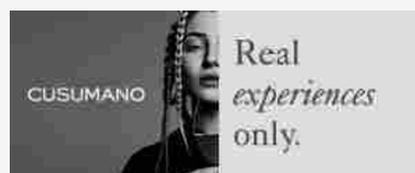
Marramiero - Brut
 Marramiero - Rosé Brut

Puglia

d'Araprì - Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2017
 Gianfranco Fino - Simona Natale Rosato Dosaggio Zero 2018

Sicilia

Cottanera - Etna Brut 2018
 Firriato - Etna Gaudensius Blanc de Noir Brut



Sparkle 2024, ecco tutti i vini che conquistano le 5 sfere

Andrà in scena a Roma, sabato 2 dicembre 2023, la presentazione di Sparkle 2024, ventiduesima edizione della celebre guida ai migliori spumanti secchi italiani, edita dalla storica rivista di enogastronomia Cucina & Vini. A partire dalle ore 13.30, presso il Parco dei Principi Grand Hotel & Spa saranno premiate con le ambite 5 sfere 91 etichette tra le 870 presenti in guida, prodotte dalle migliori aziende vitivinicole del Bel Paese. La regione più rappresentata è la Lombardia, grazie ai 32 riconoscimenti ricevuti, 28 appartenenti alla denominazione Franciacorta Docg, 4 all'area dell'Oltrepò Pavese; a quota 22 il Trentino, con soli Trento Doc; segue, con 17 premi il Veneto, tutti Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, salvo un Lessini Durello; poi Piemonte (7), Alto Adige (4), Abruzzo (2), Lazio (2), Puglia (2) e Sicilia (2). Come ogni anno mettiamo in scena una giornata dedicata al meglio dell'arte spumantistica italiana sottolinea Francesco D'Agostino, Direttore di Cucina & Vini e curatore della guida dopo una stagione di assaggi davvero entusiasmante che conferma l'estrema qualità delle bollicine del nostro Paese, supportata da una produzione altrettanto positiva nei numeri. Il comparto degli spumanti secchi cresce senza sosta da vent'anni, in modo quasi vertiginoso, affermandosi come uno dei fenomeni più sorprendenti dell'attuale mercato vitivinicolo. In termini di produzione, rileva Icqrf, nell'ultima campagna vitivinicola, dal primo agosto del 2022 fino al 31 luglio del 2023, si contano un miliardo e cento milioni di bottiglie, con una perdita di solo trentacinque milioni, poco più del 3% di riduzione. Se osserviamo le esportazioni, i dati consolidati da gennaio ad agosto 2023 (Istat) fanno registrare un incremento in valore del 3,8% e una riduzione in volume del 2%, che ha portato il prezzo medio della bottiglia da 5,5 euro a 5,9. Siamo quindi in un settore che ha ancora molto da offrire, partendo dal valore dei nostri territori e dal savoir faire delle nostre aziende, elementi che sanciscono la qualità delle bollicine tricolore nel mondo.



LE 5 SFERE PIEMONTE Enrico Serafino Alta Langa Riserva Zero Pas Dosé 2017 Fontanafredda Alta Langa Riserva Blanc de Noirs Vigna Gatineria 96 Mesi Pas Dosé Brut Nature 2014 Coppo Alta Langa Riserva Coppo Extra Brut 2018 Tenuta Carretta Alta Langa Airlali Brut 2019 Gancia Alta Langa Riserva Cuvée 120 Mesi Brut 2010 La Scolca Soldati La Scolca D'Antan Brut 2011 La Scolca Soldati La Scolca D'Antan Rosé Brut 2011 LOMBARDIA Conte Vistarino Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 1865 Dosaggio Zero 2016 Qua Quarini Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Classese Brut 2015 Monsupello Blanc de Blancs Extra Brut Monsupello Rosé Brut Antica Fratta Franciacorta Essence Rosé Brut 2019 Barone Pizzini Franciacorta Riserva Bagnadore Dosaggio Zero 2016 Barone Pizzini Franciacorta Rosé Extra Brut Edizione 2019 Bellavista Franciacorta Pas Opéré Extra Brut 2017 Bellavista Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Dosaggio Zero 2016 Guido Berlucchi Franciacorta '61 Nature 2016 Guido Berlucchi Franciacorta '61 Rosé Nature 2016 Bosio Franciacorta Boschedòr Extra Brut 2018 Bosio Franciacorta Rosé Extra Brut 2019 Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige R.S. 36a Edizione Extra Brut Ca' del Bosco Franciacorta Riserva Cuvée Annamaria Clementi Dosage Zéro 2014 Ca' del Bosco Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2018 Ferghettina Franciacorta Riserva 33 Non Dosato 2015 Ferghettina Franciacorta Rosé Brut 2019 Franca Contea Franciacorta Satèn 2019 Fratelli Berlucchi Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Zero 2014 La Fiorita Franciacorta ZeroZeroSette +9 Dosaggio Zero 2016 Le Marchesine Franciacorta Riserva Secolo Novo Dosage Zéro 2014 Marzaghe Franciacorta D-Istinto Extra Brut 2011 Mirabella Franciacorta Riserva Dòm Dosaggio Zero 2016 Mosnel Franciacorta EBB Riedizione 2023 Extra Brut 2007 Romantica Franciacorta Riserva Dosage Zéro 2013 Ronco Calino Franciacorta Riserva Centoventi Extra Brut 2010 Uberti Franciacorta Dequinque Extra Brut Uberti Franciacorta Quinque Extra Brut Uberti Franciacorta Riserva Sublimis Dosaggio Zero 2015 Villa Franciacorta Franciacorta Diamant Pas Dosé 2018 Villa Franciacorta Franciacorta Emozione Unica Extra Brut 2017 TRENTINO Altemasi Trento Riserva Graal Brut 2016 Balter Trento Brut Cantina di Riva Trento Riserva Brezza Pas Dosé 2018 Cantina Rotaliana Trento Riserva R Brut 2015 Cesarini Sforza Trento 1673 Noir Nature 2018 Cesarini Sforza Trento 1673 Rosé Brut 2016 Cesarini Sforza Trento Riserva Aquila Reale Brut 2013 Ferrari Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2012 Ferrari Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé Extra Brut 2012 Ferrari Trento Riserva Perlé Bianco Brut 2016 Letrari Trento Riserva del Fondatore 976 Brut 2012 Letrari Trento Riserva Dosaggio Zero 2017 Mas dei Chini Trento Riserva Inkino Carlo V Brut 2014 Maso Martis Trento Monsieur Martis Rosé de Noir Brut 2018 Maso Martis Trento Riserva Madame Martis Brut 2013 Maso Martis Trento Rosé Extra Brut 2019 Moser Trento Brut Nature 2017 Pisoni Trento Riserva Erminia Segalla Extra Brut 2015 Röss Trento Riserva Emilio Brut 2015 Revè Trento Riserva 100 Mesi Re di Revè Extra Brut 2013 Revè Trento Riserva Paladino Brut 2017 Rotari Trento Riserva



Flavio Brut 2015 ALTO ADIGE Arunda Alto Adige Perpetuum Extra Brut Arunda Alto Adige Riserva Extra Brut 2017 Cantina Kurtatsch Alto Adige Riserva 600 Blanc de Blancs Extra Brut 2017 Kettmeir Alto Adige Riserva 1919 Extra Brut 2017 VEN ETO Adami Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Ascitutto 2022 Adami Valdobbiadene Rive di Farra di Soligo Col Credas Extra Brut 2022 Andreola Valdobbiadene Cartizze Dry 2022 Andreola Valdobbiadene Rive di Soligo Mas de Fer Extra Dry 2022 BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Dry 2022 BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Soligo Extra Brut 2022 Bortolomiol Valdobbiadene Prosecco Superiore Ius Naturae Brut 2022 Bortolomiol Valdobbiadene Rive San Pietro di Barbozza Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Extra Brut 2021 Bortolotti Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Riva Crivèl Extra Dry 2021 Drusian Valdobbiadene Rive di Santo Stefano Extra Dry 2022 Le Colture Valdobbiadene Prosecco Superiore Cruner Dry Le Manzane Conegliano Valdobbiadene 20.10 Extra Dry 2022 Mass Bianchet Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Extra Dry 2022 Sorelle Bronca Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Rua Particella 181 Brut 2022 Valdo Valdobbiadene Superiore di Cartizze Cuvée Viviana Dry Villa Sandi Valdobbiadene Superiore di Cartizze La Rivetta Brut 2022 Ca' Rugate Lessini Durello Riserva Amedeo Pas Dosé 2017 TOS CANA Il Borro Bolle di Borro Rosé Brut 2017 LAZIO Vigne del Patrimonio Aladoro Brut Vigne del Patrimonio Alaenne Brut ABRUZZO Marramiero Brut Marramiero Rosé Brut PUGLIA d'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2017 Gianfranco Fino Simona Natale Rosato Dosaggio Zero 2018 SICILIA Cottanera Etna Brut 2018 Firriato Etna Gaudensius Blanc de Noir Brut

Iscriviti alla newsletter
quotidiana di FIRSTonline

FIRST

online

Presidente: Ernesto Auci

Direttore: Franco Locatelli

GUIDA ALLA FINANZA

ECONOMIA E IMPRESE • FINANZA E MERCATI • RISPARMIO • PENSIONI • TASSE • LAVORO • FOOD • CULTURA • SPORT • POLITICA • MONDO

INTERVISTE • COMMENTI • ARTE • TECH • TUTORIAL • GUIDA ALLA FINANZA • TUTTE LE NOTIZIE

f FACEBOOK TWITTER

in LINKEDIN RSS

HOME ► FOOD, NEWS ► SPARKLE 24: UNA GUIDA RAGIONATA AGLI ACQUISTI DEI MIGLIORI SPUMANTI ITALIANI PER LE FESTE NATALIZIE E DOPO

CONDIVIDI

TWITTER FACEBOOK LINKEDIN STAMPA EMAIL

Sparkle 24: una guida ragionata agli acquisti dei migliori spumanti italiani per le feste natalizie e dopo

23 Novembre 2023, 10:59 | di Giuliano De Risi | 0

Sono 91 i migliori spumanti italiani selezionati dalla Guida. Le tre bollicine rivelazione dell'anno proposte dagli esperti di Mondo Food. Al parco dei Principi di Roma sabato 2 dicembre la degustazione- L'elenco di tutte le etichette premiate regione per regione



Salgono in palcoscenico a Roma i migliori spumanti secchi italiani, un appuntamento atteso oramai tutti gli anni, per decidere quali bollicine ci accompagneranno per le festività di Natale, quelle di Capodanno e anche per tutte le occasioni importanti dei prossimi dodici mesi. L'occasione è la **presentazione della guida Sparkle 24** edita dalla storica rivista di enogastronomia Cucina & Vini che avverrà nel corso di un evento al **Parco dei**

Principi Grand Hotel & Spa di Roma sabato 2 dicembre. Novantuno le etichette premiate quest'anno con il simbolo delle 5 sfere dopo una attenta valutazione di quanto prodotto da 900 tra le più importanti aziende vitivinicole italiane. Ma al Parco dei Principi oltre alle bollicine premiate saranno presentate in degustazione altre 60 aziende che, pur non essendo entrate nella classifica finale hanno però raggiunto traguardi di qualità di assoluto livello.

Fra le 91 bottiglie meritorie di cinque sfere **Mondo Food ha estrapolato dopo aver consultato i migliori sommelier italiani tre spumanti rivelazione che rappresentano l'eccellenza delle eccellenze delle bollicine dell'anno, una proposta che assicura di andare a colpo sicuro negli acquisti per goderne in casa o per fare bella figura con gli amici in ogni occasione.**

In testa si collocano per i tre territori più importanti delle bollicine italiane **Bosio, Franciacorta Rosé Extra Brut 2019**, uno spumante coinvolgente, teso e avvolgente, che, assicuriamo, è difficile immaginare possa restare nel calice; **Balter, Trento Brut**: interpretazione dello Chardonnay Trentino di particolarmente bilanciata e invitante, con un rapporto qualità prezzo imbattibile; **Bortolomiol, Valdobbiadene Rive San Pietro di Barbozza Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Extra Brut 2021**, ovvero quando il Prosecco Superiore di Valdobbiadene esprime la sua finezza nel tempo.

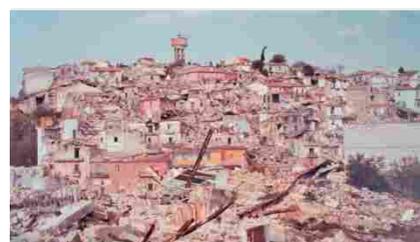
In generale in base alle scelte degli esperti di Sparkle fra le 24 regioni del Paese la **Lombardia, si colloca al primo posto grazie ai 32 riconoscimenti ricevuti**, 28 appartenenti alla denominazione Franciacorta DOCG, 4 all'area dell'Oltrepò Pavese. **Segue a quota 22 il Trentino**, con soli Trento DOC; segue, con 17 premi **il Veneto**, tutti Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, salvo un Lessini Durello; poi **Piemonte (7), Alto Adige (4), Abruzzo (2), Lazio**

X



Italiano

IN EVIDENZA

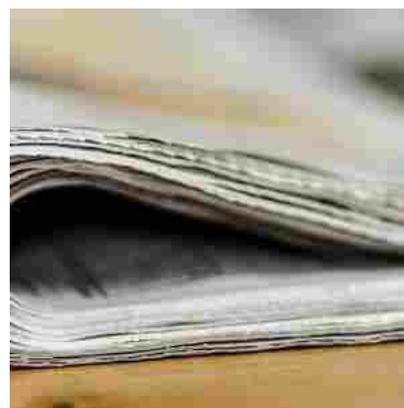


Accadde Oggi: 43 anni fa il terremoto dell'Irpinia, una tragedia ancora viva nella memoria

MATTEO LIROSI | 23 Novembre 2023, 6:35

Erano le 19 e 34 di domenica 23 novembre 1980 quando un sisma di magnitudo 6,9 devastò parte della Campania e della Basilicata. Le conseguenze furono terribili: circa 300mila sfollati, 10mila feriti e quasi 3mila morti per uno dei peggiori disastri in Italia

COMMENTI ED EDITORIALI



(2), Puglia (2) e Sicilia (2).

“Come ogni anno mettiamo in scena una giornata dedicata al meglio dell’arte spumantistica italiana – sottolinea **Francesco D’Agostino, Direttore di Cucina & Vini e curatore della guida** – dopo una stagione di assaggi davvero entusiasmante che conferma l’estrema qualità delle bollicine del nostro Paese, supportata da una produzione altrettanto positiva nei numeri. Il comparto degli spumanti secchi cresce senza sosta da vent’anni, in modo quasi vertiginoso, affermandosi come uno dei fenomeni più sorprendenti dell’attuale mercato vitivinicolo. In termini di produzione, rileva Icqrf, nell’ultima campagna vitivinicola, dal primo agosto del 2022 fino al 31 luglio del 2023, si contano un miliardo e cento milioni di bottiglie, con una perdita di solo trentacinque milioni, poco più del 3% di riduzione. Se osserviamo le esportazioni, i dati consolidati da gennaio ad agosto 2023 (Istat) fanno registrare un incremento in valore del 3,8% e una riduzione in volume del 2%, che ha portato il prezzo medio della bottiglia da 5,5 euro a 5,9. Siamo quindi in un settore che ha ancora molto da offrire, partendo dal valore dei nostri territori e dal savoir faire delle nostre aziende, elementi che sanciscono la qualità delle bollicine tricolore nel mondo”.

Sabato 2 dicembre al Parco dei Principi di Roma la degustazione degli spumanti premiati con le 5 sfere

L’appuntamento dunque è a sabato 2 dicembre quando si apriranno i saloni del **Parco dei Principi Grand Hotel & Spa di Roma per il percorso di degustazione che consentirà di scoprire gli oltre centocinquanta spumanti secchi italiani presenti alla manifestazione.**

Anche quest’anno il team di Sparkle si avvale del supporto di grandi brand nazionali e internazionali. Per la parte tecnica, si rinnova la storica collaborazione con Diam, marchio leader nella produzione di tappi in sughero innovativi, sponsor già dalle prime edizioni dell’evento. Per la parte food, saranno protagoniste due famiglie della grande industria alimentare italiana di qualità: Muzzi, l’antica pasticceria umbra che dal 1795 è leader dell’arte dolciaria Made in Italy nella produzione della pasticceria delle ricorrenze e non solo. E il salumificio Veroni, la storica azienda emiliana che da quasi cento anni produce salumi di qualità seguendo un’antichissima tradizione familiare. I due partner ufficiali di questa ventiduesima edizione saranno presenti con il proprio stand. Per l’abbinamento con le bollicine in degustazione ci saranno i fritti di La Bottega dell’Oliva Ascolana e i finger di pesce de Il Pescatorio di Roma. Un unicum che costituisce il successo di Sparkle che, da oltre vent’anni, coniuga il piacere dell’assaggio alla scoperta dei territori e delle realtà spumantistiche più apprezzate della Penisola. Tutte le info su www.cucinaevini.it.

LE BOLLICINE PREMIATE CON LE 5 SFERE

PIEMONTE

Enrico Serafino Alta Langa Riserva Zero Pas Dosé 2017

Fontanafredda Alta Langa Riserva Blanc de Noirs Vigna Gatineria 96 Mesi Pas Dosé Brut Nature 2014

Coppo Alta Langa Riserva Coppo Extra Brut 2018

Tenuta Carretta Alta Langa Airalì Brut 2019

Gancia Alta Langa Riserva Cuvée 120 Mesi Brut 2010

La Scolca Soldati La Scolca D’Antan Brut 2011

La Scolca Soldati La Scolca D’Antan Rosé Brut 2011

LOMBARDIA

Conte Vistarino Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 1865 Dosaggio Zero 2016

Quaquarini Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Classese Brut 2015

Monsupello Blanc de Blancs Extra Brut

Monsupello Rosé Brut

Ernesto Auci



Ugo Bertone



Giuliano Cazzola



ARCHIVIO



Meteo, arriva l’inverno nel weekend: freddo, neve e vento forte. Roma e Milano vicine allo zero. Quanto

Antica Fratta Franciacorta Essence Rosé Brut 2019

Barone Pizzini Franciacorta Riserva Bagnadore Dosaggio Zero 2016

Barone Pizzini Franciacorta Rosé Extra Brut Edizione 2019

Bellavista Franciacorta Pas Operé Extra Brut 2017

Bellavista Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Dosaggio Zero 2016

Guido Berlucchi Franciacorta '61 Nature 2016

Guido Berlucchi Franciacorta '61 Rosé Nature 2016

Bosio Franciacorta Boschedòr Extra Brut 2018

Bosio Franciacorta Rosé Extra Brut 2019

Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige R.S. 36ª Edizione Extra Brut

Ca' del Bosco Franciacorta Riserva Cuvée Annamaria Clementi Dosage Zéro 2014

Ca' del Bosco Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2018

Ferghettina Franciacorta Riserva 33 Non Dosato 2015

Ferghettina Franciacorta Rosé Brut 2019

Franca Contea Franciacorta Satèn 2019

Fratelli Berlucchi Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Zero 2014

La Fiorita Franciacorta ZeroZeroSette +9 Dosaggio Zero 2016

Le Marchesine Franciacorta Riserva Secolo Novo Dosage Zéro 2014

Marzaghe Franciacorta D-Istinto Extra Brut 2011

Mirabella Franciacorta Riserva Døm Dosaggio Zero 2016

Mosnel Franciacorta EBB Riedizione 2023 Extra Brut 2007

Romantica Franciacorta Riserva Dosage Zéro 2013

Ronco Calino Franciacorta Riserva Centoventi Extra Brut 2010

Uberti Franciacorta Dequinque Extra Brut

Uberti Franciacorta Quinque Extra Brut

Uberti Franciacorta Riserva Sublimis Dosaggio Zero 2015

Villa Franciacorta Franciacorta Diamant Pas Dosé 2018

Villa Franciacorta Franciacorta Emozione Unica Extra Brut 2017

TRENTINO

Altemasi Trento Riserva Graal Brut 2016

Balter Trento Brut

Cantina di Riva Trento Riserva Brezza Pas Dosé 2018

durera?

REDAZIONE FIRSTONLINE | 23 Novembre 2023, 12:21

Dopo mesi di caldo anomalo arriva nell'ultimo weekend di novembre un primo vero assaggio di inverno: temperature giù anche...



Enel: il piano strategico 2024-2026 punta su 35,8 miliardi di investimenti, la metà in Italia. Focus sulle reti

VALENTINA NUBOLA | 22 Novembre 2023, 13:43

Enel presenta il nuovo piano strategico 2024-2026 targato Flavio Cattaneo: meno rinnovabili, più investimenti sulle reti e in Italia,...

PORTALE FOOD – A CURA DI GIULIANO DE RISI

Cantina Rotaliana Trento Riserva R Brut 2015
 Cesarini Sforza Trento 1673 Noir Nature 2018
 Cesarini Sforza Trento 1673 Rosé Brut 2016
 Cesarini Sforza Trento Riserva Aquila Reale Brut 2013
 Ferrari Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2012
 Ferrari Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé Extra Brut 2012
 Trento Riserva Perlé Bianco Brut 2016
 Letrari Trento Riserva del Fondatore 976 Brut 2012
 Letrari Trento Riserva Dosaggio Zero 2017
 Maso dei Chini Trento Riserva Inkino Carlo V Brut 2014
 Maso Martis Trento Monsieur Martis Rosé de Noir Brut 2018
 Maso Martis Trento Riserva Madame Martis Brut 2013
 Maso Martis Trento Rosé Extra Brut 2019
 Moser Trento Brut Nature 2017
 Pisoni Trento Riserva Erminia Segalla Extra Brut 2015
 Ressa Trento Riserva Emilio Brut 2015
 Revì Trento Riserva 100 Mesi Re di Revì Extra Brut 2013
 Revì Trento Riserva Paladino Brut 2017
 Rotari Trento Riserva Flavio Brut 2015

ALTO ADIGE

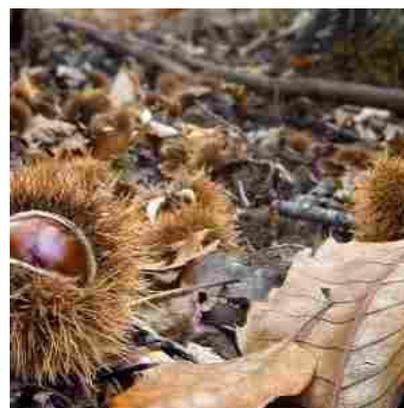
Arunda Alto Adige Perpetuum Extra Brut
 Arunda Alto Adige Riserva Extra Brut 2017
 Cantina Kurtatsch Alto Adige Riserva 600 Blanc de Blancs Extra Brut 2017
 Kettmeir Alto Adige Riserva 1919 Extra Brut 2017

VENETO

Adami Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Asciutto 2022
 Adami Valdobbiadene Rive di Farra di Soligo Col Credas Extra Brut 2022
 Andreola Valdobbiadene Cartizze Dry 2022
 Andreola Valdobbiadene Rive di Soligo Mas de Fer Extra Dry 2022



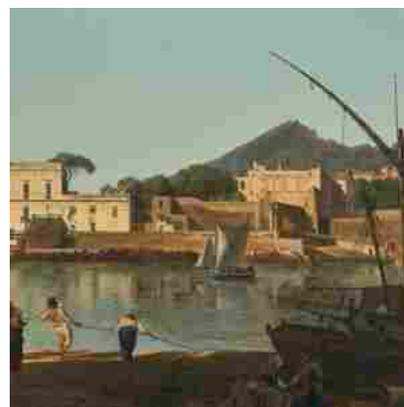
Giuliano De Risi



Valentina Nubola

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE DI FOOD](#)

PORTALE ARTE – A CURA DI MARIKA LION



Redazione Arte



BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Dry 2022

BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Soligo Extra Brut 2022

Bortolomiol Valdobbiadene Prosecco Superiore Ius Naturae Brut 2022

Bortolomiol Valdobbiadene Rive San Pietro di Barbozza Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Extra Brut 2021

Bortolotti Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Riva Crivèl Extra Dry 2021

Drusian Valdobbiadene Rive di Santo Stefano Extra Dry 2022

Le Colture Valdobbiadene Prosecco Superiore Cruner Dry

Le Manzane Conegliano Valdobbiadene 20.10 Extra Dry 2022

Mass Bianchet Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Extra Dry 2022

Sorelle Bronca Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Rua Particella 181 Brut 2022

Valdo Valdobbiadene Superiore di Cartizze Cuvée Viviana Dry

Villa Sandi Valdobbiadene Superiore di Cartizze La Rivetta Brut 2022

Ca' Rugate Lessini Durello Riserva Amedeo Pas Dosé 2017

TOSCANA

Il Borro Bolle di Borro Rosé Brut 2017

LAZIO

Vigne del Patrimonio Aladoro Brut

Vigne del Patrimonio Alaenne Brut

ABRUZZO

Marramiero Brut

Marramiero Rosé Brut

PUGLIA

d'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2017

Gianfranco Fino Simona Natale Rosato Dosaggio Zero 2018

SICILIA

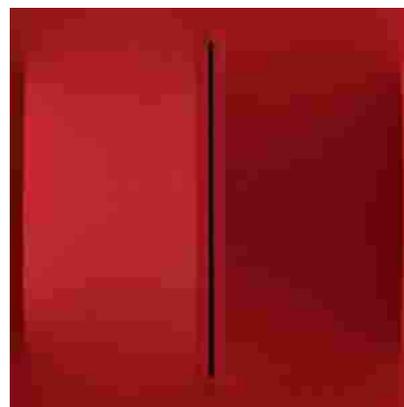
Cottanera Etna Brut 2018

Firriato Etna Gaudensius Blanc de Noir Brut



Publicato in: [Food](#), [News](#)

Tag: [enogastronomia](#), [enologia](#), [Guide Gastronomiche](#), [Spumante italiano](#), [Vino](#)



Redazione Arte

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE DI ARTE](#)

[PORTALE TUTORIAL – A CURA DI F. RENDINA](#)



Federico Rendina



Federico Rendina

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE DI TUTORIAL](#)

GUSTO
H24

REDAZIONE

MANIFESTO

SOSTENIBILITÀ

E-BOOK 100 RICETTE

NEWSLETTER



PUBBLICITÀ

CONTATTI

FOCUS

Sparkle 2024. Il top della spumantistica: 91 le etichette con "5 Sfere"



Di Donato Troiano

NOV 23, 2023



La ventiduesima edizione della guida ai migliori spumanti secchi italiani, Sparkle 2024 edita da Cucina & Vini, verrà svelata a Roma, sabato 2 dicembre 2023

Sono 91 le etichette (contro le 89 della passata edizione) che hanno ottenuto l'ambito riconoscimento, tra le **870 migliori aziende vitivinicole del Bel Paese presenti nella guida**, che a partire dalle ore 13.30, presso il Parco dei Principi Grand Hotel & Spa saranno premiate 91 etichette con le ambite "5 sfere".

Cerca



La regione più rappresentata è la Lombardia, grazie ai 32 riconoscimenti ricevuti, 28 appartenenti alla denominazione Franciacorta Docg, 4 all'area dell'Oltrepò Pavese; a quota 22 il Trentino, con soli Trento Doc; segue, con 17 premi il Veneto, tutti Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, salvo un Lessini Durello; poi Piemonte (7), Alto Adige (4), Abruzzo (2), Lazio (2), Puglia (2) e Sicilia (2). Nella foto di copertina l'abruzzese Marramiero con 2 vini a cinque Sfere.

La parola a Francesco D'Agostino, direttore Cucina & Vini

“Mettiamo in scena, come ogni anno, una giornata dedicata al meglio dell'arte spumantistica italiana – sottolinea Francesco D'Agostino, direttore Cucina & Vini ed a capo della guida – dopo una stagione di assaggi davvero entusiasmante che conferma l'estrema qualità delle bollicine del nostro Paese, supportata da una produzione altrettanto positiva nei numeri. Il comparto degli spumanti secchi cresce senza sosta da vent'anni, in modo quasi vertiginoso, affermandosi come uno dei fenomeni più sorprendenti dell'attuale mercato vitivinicolo. In termini di produzione, rileva Icqrf (Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, ndr), nell'ultima campagna vitivinicola, dal 1 agosto 2022 al 31 luglio 2023, si contano 1,1 miliardo di bottiglie, con una perdita di solo 35 milioni, poco più del 3% di riduzione. Se osserviamo le esportazioni, i dati consolidati da gennaio ad agosto 2023 (Istat) fanno registrare un incremento in valore del 3,8% e una riduzione in volume del 2%, che ha portato il prezzo medio della bottiglia da 5,5 euro a 6 euro. Siamo, quindi, in un settore che ha ancora molto da offrire, partendo dal valore dei territori e dal savoir faire delle aziende, elementi che sanciscono la qualità delle bollicine tricolore nel mondo”.



Ecco le “Cinque Sfere” by Sparkle 2024

PIEMONTE

- Enrico Serafino Alta Langa Riserva Zero Pas Dosé 2017
- Fontanafredda Alta Langa Riserva Blanc de Noirs Vigna Gatinerà 96 Mesi Pas Dosé Brut Nature 2014
- Coppo Alta Langa Riserva Coppo Extra Brut 2018
- Tenuta Carretta Alta Langa Airalì Brut 2019
- Gancia Alta Langa Riserva Cuvée 120 Mesi Brut 2010
- La Scolca Soldati La Scolca D'Antan Brut 2011
- La Scolca Soldati La Scolca D'Antan Rosé Brut 2011

LOMBARDIA

- Conte Vistarino Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 1865 Dosaggio Zero 2016



LE RUBRICHE DI



ARTICOLI RECENTI

Sparkle 2024. Il top della spumantistica: 91 le etichette con “5 Sfere”



- Quaquarini Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Classese Brut 2015
- Monsupello Blanc de Blancs Extra Brut
- Monsupello Rosé Brut
- Antica Fratta Franciacorta Essence Rosé Brut 2019
- Barone Pizzini Franciacorta Riserva Bagnadore Dosaggio Zero 2016
- Barone Pizzini Franciacorta Rosé Extra Brut Edizione 2019
- Bellavista Franciacorta Pas Operé Extra Brut 2017
- Bellavista Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Dosaggio Zero 2016
- Guido Berlucchi Franciacorta '61 Nature 2016
- Guido Berlucchi Franciacorta '61 Rosé Nature 2016
- Bosio Franciacorta Boschedòr Extra Brut 2018
- Bosio Franciacorta Rosé Extra Brut 2019
- Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige R.S. 36a Edizione Extra Brut
- Ca' del Bosco Franciacorta Riserva Cuvée Annamaria Clementi Dosage Zéro 2014
- Ca' del Bosco Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2018
- Ferghettina Franciacorta Riserva 33 Non Dosato 2015
- Ferghettina Franciacorta Rosé Brut 2019
- Franca Contea Franciacorta Satèn 2019
- Fratelli Berlucchi Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Zero 2014
- La Fiorita Franciacorta ZeroZeroSette +9 Dosaggio Zero 2016
- Le Marchesine Franciacorta Riserva Secolo Novo Dosage Zéro 2014
- Marzaghe Franciacorta D-Istinto Extra Brut 2011
- Mirabella Franciacorta Riserva Døm Dosaggio Zero 2016
- Mosnel Franciacorta EBB Riedizione 2023 Extra Brut 2007
- Romantica Franciacorta Riserva Dosage Zéro 2013
- Ronco Calino Franciacorta Riserva Centoventi Extra Brut 2010
- Uberti Franciacorta Dequinque Extra Brut
- Uberti Franciacorta Quinque Extra Brut
- Uberti Franciacorta Riserva Sublimis Dosaggio Zero 2015
- Villa Franciacorta Franciacorta Diamant Pas Dosé 2018
- Villa Franciacorta Franciacorta Emozione Unica Extra Brut 2017

TRENTINO

- Altemasi Trento Riserva Graal Brut 2016
- Balter Trento Brut
- Cantina di Riva Trento Riserva Brezza Pas Dosé 2018
- Cantina Rotaliana Trento Riserva R Brut 2015
- Cesarini Sforza Trento 1673 Noir Nature 2018
- Cesarini Sforza Trento 1673 Rosé Brut 2016
- Cesarini Sforza Trento Riserva Aquila Reale Brut 2013
- Ferrari Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2012
- Ferrari Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé Extra Brut 2012
- Ferrari Trento Riserva Perlé Bianco Brut 2016
- Letrari Trento Riserva del Fondatore 976 Brut 2012
- Letrari Trento Riserva Dosaggio Zero 2017
- Mas dei Chini Trento Riserva Inkino Carlo V Brut 2014
- Maso Martis Trento Monsieur Martis Rosé de Noir Brut 2018
- Maso Martis Trento Riserva Madame Martis Brut 2013
- Maso Martis Trento Rosé Extra Brut 2019
- Moser Trento Brut Nature 2017

Il caffè di qualità in scena a Sigep 2024, tra sostenibilità e campionati nazionali

La rivista "Amministrazione & Finanza" illumina la Buona Tradizione di Fabbri 1905

Agrifood Magazine – 22/11/2023

Emergency food contest 2023: successo del team Dse Puglia della FIC

CATEGORIE

Agroalimentare

Carmela Guglielmotti

Ebook2

Eventi

Expo 2020 Dubai

Fiere

Focus

Italpress

Italpress – Ambiente

Italpress – Giovani

Italpress video

L'Abruzzo con gusto di Alba Simigliani

La nota diVINO di Chiara

Manifestazioni

Nicoletta Poliotto



- Pisoni Trento Riserva Erminia Segalla Extra Brut 2015
- Ressa Trento Riserva Emilio Brut 2015
- Revi Trento Riserva 100 Mesi Re di Revi Extra Brut 2013
- Revi Trento Riserva Paladino Brut 2017
- Rotari Trento Riserva Flavio Brut 2015

ALTO ADIGE

- Arunda Alto Adige Perpetuum Extra Brut
- Arunda Alto Adige Riserva Extra Brut 2017
- Cantina Kurtatsch Alto Adige Riserva 600 Blanc de Blancs Extra Brut 2017
- Kettmeir Alto Adige Riserva 1919 Extra Brut 2017

VENETO

- Adami Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Asciutto 2022
- Adami Valdobbiadene Rive di Farra di Soligo Col Credas Extra Brut 2022
- Andreola Valdobbiadene Cartizze Dry 2022
- Andreola Valdobbiadene Rive di Soligo Mas de Fer Extra Dry 2022
- BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Dry 2022
- BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Soligo Extra Brut 2022
- Bortolomiol Valdobbiadene Prosecco Superiore Ius Naturae Brut 2022
- Bortolomiol Valdobbiadene Rive San Pietro di Barbozza Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Extra Brut 2021
- Bortolotti Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Riva Crivèl Extra Dry 2021
- Drusian Valdobbiadene Rive di Santo Stefano Extra Dry 2022
- Le Colture Valdobbiadene Prosecco Superiore Cruner Dry
- Le Manzane Conegliano Valdobbiadene 20.10 Extra Dry 2022
- Mass Bianchet Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Extra Dry 2022
- Sorelle Bronca Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Rua Particella 181 Brut 2022
- Valdo Valdobbiadene Superiore di Cartizze Cuvée Viviana Dry
- Villa Sandi Valdobbiadene Superiore di Cartizze La Rivetta Brut 2022
- Ca' Rugate Lessini Durello Riserva Amedeo Pas Dosé 2017

TOSCANA

- Il Borro Bolle di Borro Rosé Brut 2017

LAZIO

- Vigne del Patrimonio Aladoro Brut
- Vigne del Patrimonio Alaenne Brut

ABRUZZO

- Marramiero Brut
- Marramiero Rosé Brut

PUGLIA

- d'Arapi Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2017
- Gianfranco Fino Simona Natale Rosato Dosaggio Zero 2018

Notizie

Primo piano

Ricetta

Sigep

Sostenibilità

Varia Umanità

Vino

NEWSLETTER

Nome

Indirizzo email:

Il tuo indirizzo email

Iscriviti

ITALPRESS



FOCUS

ITALPRESS

PRIMO PIANO

**Italpre
SS,
aperta
la
redazi
one di
Milano**



ITALPRESS

**Bagna
ia il
più
veloce
nel
vener**



SICILIA

- Cottanera Etna Brut 2018
- Firriato Etna Gaudensius Blanc de Noir Brut

Condividi:



Mi piace:

Caricamento...

Correlati



by Daniele Cernilli
 Vini per tutte le tasche 2024 by DoctorWine
 19 Novembre 2023
 In "Vino"



Challenge Internazionale Euposia: il titolo di campione del mondo delle Bubble's Wine ritorna in Italia
 1 Gennaio 2022
 In "Focus"



Presentata la Guida ai vini buoni, puliti e giusti: SlowWine 2023
 8 Ottobre 2022
 In "Vino"



La rivista "Amministrazione & Finanza" illumina la Buona Tradizione di Fabbri 1905 >>



Di Donato Troiano

ARTICOLI CORRELATI



di di libere ad Assen



ITALPRESS

Programma YEP, per le studentesse del Sud aumenta la fiducia nel futuro



ITALPRESS

Letta "Alleanze larghe sulla base di programmi"



ITALPRESS

Meloni "Partito o maggioranza di relativa non esiste più, andate a votare"



ITALPRESS

Terrorismo, fermati a Trento due

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



Butterfly
IL TUO PUNTO PRELIEVI DI FIDUCIA
AD ARCO
PER TUTTI I TUOI ESAMI PRENOTA

Nuova filiale ad ARCO
ACUSTICA TRENINA
800-274067

GardaThermas
NUOVI ORARI

AGRICOLTURA

Agraria Riva del Garda: la migliore annata per uva e olive

Redazione 26/11/2023 3 min



Villa Giara
RISTORANTE PIZZERIA GRILL
Loc. Giare Arco
0464.505558

amazon.it
Oral-B Pro 2 2000...
Acquista ora

amazon.it
Decdeal 1 Borraccia in...
Acquista ora

Domenica 26 Novembre
Min. -2° in calo Max. 9°
⇒ N 3 m/s
Pioggia 0%
Temporali 0%

Oggi Domani Martedì Mercoledì Giovedì

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'anno sociale conclusosi il 30 giugno 2023 è stato per **Agraria Riva del Garda**, la società cooperativa con sede a Riva del Garda, un esercizio caratterizzato da **ottimi risultati**. Nonostante un clima di grande incertezza per i mercati, per la prima volta il fatturato **ha superato i 15 milioni di euro** facendo registrare, rispetto all'anno precedente un +21%. Molto buone anche le performance della Corte del Tipico, lo store di Via San Nazzaro rivolto al consumatore finale, che ha registrato un +4,2%.

Per quanto riguarda la produzione l'anno sociale 2022-2023 ha inoltre registrato per l'azienda **la più copiosa vendemmia di sempre con 42.161 quintali di uva** conferiti dai soci, con un considerevole aumento a livello quantitativo rispetto all'anno precedente (+34%). L'abbondanza di uve prodotte è legata all'**aumento della superficie vitata** di competenza, sia per l'ingresso di **nuovi soci** che per l'ingrandimento delle aziende già associate, con una resa media che si attesta intorno ai 130 quintali. La vendemmia 2022 è stata estremamente positiva, permettendo ad Agraria Riva del Garda di raccogliere le uve al giusto stato di maturazione senza alcun danno causato da problemi di tipo sanitario o metereologico.

La campagna olearia ha visto la produzione dei soci di **40.159 chilogrammi di olio**. Come per il vino, è stata una delle migliori campagne condotte, soprattutto per l'alta qualità dell'olio prodotto. Il **frantoio** ha lavorato complessivamente **12.681,29 quintali di olive**: una produzione abbondante, che ha visto un importante aumento di coltivatori, non solo locali ma anche da fuori zona, soprattutto dal Lago di Garda delle province limitrofe. La qualità dell'olio ottenuto è stata molto apprezzata e ha conseguito prestigiosi premi, tra questi il massimo riconoscimento del Gambero Rosso, ovvero le Tre Foglie, e il titolo di Miglior fruttato medio a livello mondiale dalla guida Flos Olei.

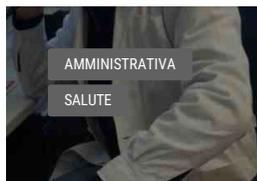
Parallelamente alla produzione dell'olio è proseguita la **lavorazione dei sottoprodotti dell'oliva**: la sansa denocciolata, insieme ad una parte di acqua di vegetazione, è destinata a un'azienda lombarda per la produzione di biogas, il nocciolino è impiegato per la produzione di combustibili per il riscaldamento civile e industriale, mentre il concentrato fenolico è stato oggetto di uno studio di somministrazione all'uomo.

La presentazione del bilancio è stata anche un'occasione per presentare **"Da Riva a Riva. Il mondo di Agraria Riva del Garda interpretato dallo chef Peter Brunel"**, edito da Trenta Editore con il coordinamento editoriale di Barbara Carbone e la prefazione di Nereo Pederzoli.

[Stampa articolo](#)



Articoli correlati



Appuntamenti



Truffe Agli Anziani: Come Difendersi - Riva - Lunedì 27

RIVA DEL GARDA - auditorium Scipio Sighele - 17:30 «Truffe agli anziani: impariamo a difenderci» Relatore il comandante della stazione dei Carabinieri, il luogotenente Diego Dobbo Informazioni su [...]

Necrologi





Contenuto sponsorizzato

ECONOMIA

Dal vino all'olio, numeri da record per la cooperativa Agraria Riva del Garda: per la prima volta il fatturato supera i 15 milioni di euro. Presentato il libro "Da Riva a Riva"

La vendemmia 2022 ha visto un + 34% in termini quantitativi con 42.161 quintali di uva conferiti dai soci e ottima è stata anche la produzione di olio la produzione di 40.159 chilogrammi di olio. Presentato il libro "Da Riva a Riva", interpretato dallo chef Peter Brunel, con il coordinamento editoriale di Barbara Carbone e la prefazione scritta dal giornalista trentino Nereo Pederzoli.



Di D.L. - 26 novembre 2023 - 14:14

Condividi

RIVA DEL GARDA. Numeri da record per la cooperativa Agraria Riva del Garda, che chiude il bilancio dell'esercizio 2022 - 2023 con un fatturato che, per la prima volta, supera i 15 milioni di euro, con un incremento rispetto al precedente esercizio del 21%. E la vendemmia 2022 ha visto un + 34% in termini quantitativi e ottima è stata anche la produzione di olio.

Molto buone anche le performance della **Corte del Tipico, lo store di Via San Nazzaro rivolto al consumatore finale, che ha registrato un +4,2%.**

Contenuto sponsorizzato

Podcast

ARCHIVIO →



Edizione del 25 novembre 2023

Telegiornale 25 nov 2023 - ore 22:39

Contenuto sponsorizzato

Lavoro

ANNUNCI →



Contenuto sponsorizzato

IN EVIDENZA

VAI ALLA HOME →

Cresce l'uso di droga fra i giovani. Binario7: "Fra chi ha meno di 19 anni abbiamo rilevato quasi un 60% di ragazze nei nostri contatti"



CRONACA 26 novembre - 15:02

Binario7 è un servizio di riduzione del rischio



Per quanto riguarda la produzione **l'anno sociale 2022-2023** ha registrato per l'azienda **la più copiosa vendemmia di sempre con 42.161 quintali di uva conferiti dai soci**, con un considerevole aumento a livello quantitativo rispetto all'anno precedente (+34%). L'abbondanza di uve prodotte è legata **all'aumento della superficie vitata di competenza, sia per l'ingresso di nuovi soci che per l'ingrandimento delle aziende già associate, con una resa media che si attesta intorno ai 130 quintali**. La vendemmia 2022 è stata estremamente positiva, permettendo ad **Agraria Riva del Garda** di raccogliere le uve al giusto stato di maturazione senza alcun danno causato da problemi di tipo sanitario o meteorologico. La programmazione della vendemmia ha permesso, quindi, di produrre dei vini che fin dai primi assaggi hanno ottenuto giudizi ampiamente positivi.

La campagna olearia ha visto la produzione dei soci di **40.159 chilogrammi di olio**. Come per il vino, è stata una delle migliori campagne condotte, soprattutto per l'alta qualità del prodotto. Il frantoio ha lavorato complessivamente **12.681,29 quintali di olive**: una produzione abbondante, che ha visto un importante aumento degli avventori, non solo localmente ma anche da fuori zona, **soprattutto dalle aree del Lago di Garda delle province limitrofe**.

La qualità dell'olio ottenuto è stata molto apprezzata e ha conseguito prestigiosi premi, tra questi **il massimo riconoscimento del Gambero Rosso, ovvero le Tre Foglie, e il titolo di Miglior fruttato medio a livello mondiale dalla guida Flos Olei**.

Parallelamente alla produzione dell'olio è proseguita la lavorazione dei sottoprodotti dell'oliva: la sansa denocciolata, insieme ad una parte di acqua di vegetazione, è destinata a un'azienda lombarda per la produzione di biogas, il nocciolino è impiegato per la produzione di combustibili per il riscaldamento civile e industriale, mentre il concentrato fenolico è stato oggetto di uno studio di somministrazione all'uomo.

Un risultato senza dubbio positivo per quello che si preannunciava essere un esercizio difficile, vista la situazione economica e il contesto politico internazionale instabili. Agraria Riva del Garda, grazie anche alla sinergia dei soci conferitori, ha saputo fronteggiare il periodo di crisi **facendo affidamento su una struttura aziendale collaudata e poliedrica, basata su un insieme di fattori organizzativi e commerciali e di strategie che pongono l'attenzione sui bisogni dei clienti e del territorio**.

Il conseguimento di tale buon bilancio è **il frutto di un lungo e faticoso percorso di miglioramento della qualità**, dato dall'impiego di impianti e attrezzature all'avanguardia, dalla formazione del personale e dalla produzione di prodotti innovativi e di sempre maggiore pregio, di promozione e di vendita diretta dei prodotti della cooperativa e del **riconoscimento di una qualità dei vini superiore alla media da parte di Cavit (Cantina Viticoltori del Trentino)**.

nel campo delle dipendenze che a Bolzano in oltre 20 anni di attività ha accolto ben 720 [...]

Perde il controllo dell'auto, si schianta contro un muro e centra un altro mezzo, 45enne trasportato in codice rosso all'ospedale di Trento



CRONACA 26 novembre - 14:08

L'incidente è avvenuto attorno a mezzogiorno, sul posto i vigili del fuoco, i soccorsi sanitari e le forze dell'ordine. L'uomo è stato [...]

Cresce l'attesa per la finale di Coppa Davis: alle 16 il primo singolare, poi toccherà a super Sinner. A Malaga gli azzurri a caccia del trofeo che manca dal 1976



SPORT 26 novembre - 13:35

Il ct azzurro Volandri non ha ancora sciolto le riserve su chi scenderà in campo per primo. Poi toccherà al fuoriclasse altoatesino che [...]

Contenuto sponsorizzato

Video

ARCHIVIO →



POLITICA 24 novembre - 11:21

IL VIDEO. Valduga in aula attacca la maggioranza: "Non siete pronti, sospendiamo i lavori per beghe personali e dinamiche nazionali"



POLITICA 24 novembre - 11:09

DEO. Consiglio provinciale, Demagri: i pentiti ci hanno votati un mese fa e hanno atteso, ma oggi offriamo loro uno



La presentazione del bilancio è stata anche un'occasione per **Agraria Riva del Garda** per annunciare la pubblicazione di **"Da Riva a Riva"**, un libro che racconta il mondo di Agraria Riva del Garda interpretato dallo chef **Peter Brunel**, edito da **Trenta Editore** con il coordinamento editoriale di **Barbara Carbone** e la prefazione scritta dal giornalista trentino **Nereo Pederzoli**.

spettacolo indegno"

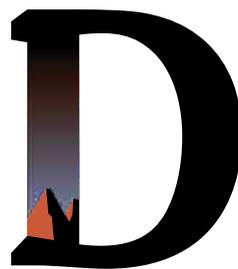


24 novembre - 10:44

DEO. "Non ci sono le condizioni per eleggere il Presidente", l'annuncio di Tonina in aula (e dai banchi di Fratelli d'Italia scatta l'applauso)

Contenuto sponsorizzato

Contenuto sponsorizzato



ENTRA NELLA NOTIZIA CON UN CLICK.

HOME

SEZIONI

MEDIA

BLOG

REDAZIONE

Cronaca

Esteri

Politica

Economia

Ricerca e università

Ambiente

Società

Cultura

Sport

Montagna

Viaggi

Benessere

Motori

Necrologi

Telegiornale

Video

Immagini

Sostienici

Contatti

Privacy Policy

Cookies

Credits



L'Adigetto.it
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

www.bontadi.it

I790

- Home
- Interno
- Covid-19
- Alto Adige
- Esteri
- Letteratura
- Arte e Cultura
- Pagine di storia
- Economia
- Festival Economia
- Miss
- Sapori
- Sport
- Foto
- Satira
- Necrologie
- Eventi

La grande cucina di Putort

Cerca Ricerca avanzata

Farmacie di turno TN

Home | Rubriche | Gourmet | Ecco tutte le bollicine da Oscar – Di Giuseppe Casagrande

Ecco tutte le bollicine da Oscar – Di Giuseppe Casagrande

- Invia ad un amico
- Versione stampabile
- Versione solo testo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

27-11-2023

Pagina

Foglio 2 / 8

LADIGETTO.IT (WEB)



www.ecostampa.it



27/11/2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



Premiate 22 etichette Trentodoc. Tris di medaglie alle maison spumantistiche Ferrari,

Farmacie di turno BZ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Meteo Trentino



Stasera in TV



Film in Trentino

One site.
All jobs

Maso Martis e Cesarini Sforza. Exploit della Lombardia: 32



Bollicine superstar. La Guida «Sparkle» dedicata ai migliori spumanti secchi italiani ha reso noto i vincitori degli Oscar 2024. Pluripremiate con le «Cinque Sfere», il riconoscimento più prestigioso, tre «maison» spumantistiche trentine (Cesarini Sforza, Ferrari Trento e Maso Martis) e due franciacortine, entrambe di Erbusco: Cà del Bosco di Maurizio Zanella e l'azienda agricola Uberti Viticoltori dal 1793.

Le cinque «maison» si sono aggiudicate tre medaglie a testa con tre diverse etichette. Due medaglie a testa, invece, sono state assegnate ad altrettante etichette delle case spumantistiche Letrari di Rovereto, Revi di Aldeno, alla storica Cantina Monsupello dell'Oltrepò Pavese e alle aziende franciacortine Bellavista, Guido Berlucchi, Bosio, Barone Pizzini, Ferghettina e Villa.



L'enologo Andrea Buccella, responsabile produzione della Cesarini Sforza.

La premiazione sabato prossimo al Parco dei Principi Grand Hotel di Roma

Questo il responso della ventiduesima edizione della Guida edita dalla storica rivista di enogastronomia «Cucina & Vini». Novantuno (l'anno scorso erano 89) sono le etichette che hanno ottenuto l'ambito riconoscimento tra le 870 presenti nella guida. Saranno protagoniste di un evento esclusivo organizzato sabato prossimo 2 dicembre al Parco dei Principi Grand Hotel & Spa di Roma.



Meteo Alto Adige



Film a Bolzano

Stampa digitale
on-line



LAVORO
TRENTINO
ALTO ADIGE
jooble

Ristoranti



MAS
DE LA
FAM

LOCANDA 2 CAMINI



3
Locanda
delle tre
chiavi
RISTORANTE
ENOTECA
BED & BREAKFAST

Stampa online



Il nuovo Portale delle
Valli Trentine
www.gazzettadellevali.it

iovivobene
MAGAZINE DI CULTURA E SPIRITUALITÀ DEL BENESE



Exploit della Franciacorta premiata con 28 etichette, 4 all'Oltrepò Pavese

La regione più rappresentata è la Lombardia, grazie ai 32 Oscar conquistati: 28 spumanti della denominazione Franciacorta Dcog, 4 dell'area Oltrepò Pavese. Segue, a quota 22, il Trentino con i suoi Trentodoc. Sul podio anche il Veneto con 16 bollicine Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Dcog e uno spumante Lessini Durello. Nella classifica di merito troviamo poi il Piemonte con 7 Oscar (sugli scudi in particolare l'Alta Langa), l'Alto Adige con 4, infine l'Abruzzo, il Lazio, la Puglia e la Sicilia con due Oscar.



L'enologo Matteo Ferrari con la famiglia Stelzer proprietaria di Maso Martis.

La crescita vertiginosa per numeri e qualità del settore spumantistico

Francesco D'Agostino, direttore della rivista «Cucina & Vini» nonché responsabile della guida, presentando la giornata dedicata al meglio dell'arte spumantistica italiana che sabato sarà celebrata a Roma, ha rilevato che quest'anno la rigorosa selezione di assaggi ha confermato l'eccellente qualità delle bollicine del nostro Paese, supportata da una produzione altrettanto positiva nei numeri.

«Il comparto degli spumanti secchi cresce senza sosta da vent'anni, in modo vertiginoso - ha sottolineato - e si sta affermando come uno dei fenomeni più sorprendenti dell'attuale mercato vitivinicolo.»



Il prezzo medio della bottiglia è passato da 5,5 euro a 6 euro

In termini di produzione, rileva nel frattempo l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, per quanto riguarda l'ultima campagna vitivinicola

Le Rubriche



**PENSIERI, PAROLE,
ARTE**
di Daniela Larentis



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 Bormancin



**IL VENERDI DI FRANCA
MERZ**
di Franca Merz



**DIALETTO E
TRADIZIONE**
di Cornelio Galas



ORTO E GIARDINO
di Davide Brugna



GOURMET
di Giuseppe Casagrande



**ALLA RICERCA DEL
GUSTO**
di Alla ricerca



**CENTENARIO DELLA
GRANDE GUERRA**
di Guido de Mozzi



CARTOLINE
di Bruno Lucchi



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



**UNA FINESTRA SU
ROVERETO**
di Paolo Farinati



I MIEI CAMMINI
di Elena Casagrande

Necrologie

Come fare
una necrologia su
L'Adigetto.it



L'Adigetto.it
6199 follower
Segui la Pagina



(dal 1 agosto 2022 al 31 luglio 2023) si contano un miliardo e cento milioni bottiglie, con una perdita di 35 milioni di bottiglie, poco più del 3% di riduzione. Se osserviamo le esportazioni, i dati consolidati da gennaio ad agosto 2023 (dati Istat) fanno registrare un incremento in valore del 3,8% e una riduzione in volume del 2%, che ha portato il prezzo medio della bottiglia da 5,5 euro a 6 euro. Siamo, quindi, in un settore che ha ancora molto da offrire, partendo dal valore dei territori e dal «savoir faire» delle aziende, elementi che sanciscono la qualità delle bollicine tricolori nel mondo. In alto i calici.



Marcello, Camilla, Matteo e Alessandro, la new generation della maison Ferrari. Marcello, Camilla, Matteo e Alessandro, la new generation della maison Ferrari.

L'elenco completo delle «Cinque Sfere» assegnate dalla Guida Sparkle 2024

Piemonte

- Enrico Serafino - Alta Langa Riserva Zero Pas Dosé 2017.
- Fontanafredda - Alta Langa Riserva Blanc de Noirs Vigna Gatineria 96 Mesi Pas Dosé Brut Nature 2014.
- Coppo - Alta Langa Riserva Coppo Extra Brut 2018.
- Tenuta Carretta - Alta Langa Airalì Brut 2019.
- Gancia - Alta Langa Riserva Cuvée 120 Mesi Brut 2010.
- La Scolca - Soldati La Scolca D'Antan Brut 2011.
- La Scolca - Soldati La Scolca D'Antan Rosé Brut 2011.

Lombardia

- Conte Vistarino - Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 1865 Dosaggio Zero 2016.
- Qua Quarini - Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Classese Brut 2015.
- Monsupello - Blanc de Blancs Extra Brut.
- Monsupello - Rosé Brut dell'Oltrepò Pavese.
- Antica Fratta - Franciacorta Essence Rosé Brut 2019.
- Barone Pizzini - Franciacorta Riserva Bagnadore Dosaggio Zero 2016.
- Barone Pizzini - Franciacorta Rosé Extra Brut Edizione 2019.
- Bellavista - Franciacorta Pas Opéré Extra Brut 2017.
- Bellavista - Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Dosaggio Zero 2016.
- Guido Berlucchi - Franciacorta '61 Nature 2016.
- Guido Berlucchi - Franciacorta '61 Rosé Nature 2016.
- Bosio - Franciacorta Boschedòr Extra Brut 2018.
- Bosio - Franciacorta Rosé Extra Brut 2019.
- Ca' del Bosco - Franciacorta Cuvée Prestige R.S. 36 a Edizione Extra Brut.
- Ca' del Bosco - Franciacorta Riserva Cuvée Annamaria Clementi Dosage Zéro 2014.
- Ca' del Bosco - Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2018.
- Ferghettina - Franciacorta Riserva 33 Non Dosato 2015.
- Ferghettina - Franciacorta Rosé Brut 2019.
- Franca Contea - Franciacorta Satèn 2019.
- Fratelli Berlucchi - Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Zero 2014.
- La Fiorita - Franciacorta ZeroZeroSette +9 Dosaggio Zero 2016.
- Le Marchesine - Franciacorta Riserva Secolo Novo Dosage Zéro 2014.



- Marzaghe - Franciacorta D-Istinto Extra Brut 2011.
- Mirabella - Franciacorta Riserva Døm Dosaggio Zero 2016.
- Mosnel - Franciacorta EBB Riedizione 2023 Extra Brut 2007.
- Romantica - Franciacorta Riserva Dosage Zéro 2013.
- Ronco Calino - Franciacorta Riserva Centoventi Extra Brut 2010.
- Uberti - Franciacorta Dequinque Extra Brut.
- Uberti - Franciacorta Quinque Extra Brut.
- Uberti - Franciacorta Riserva Sublimis Dosaggio Zero 2015.
- Villa Franciacorta - Franciacorta Diamant Pas Dosé 2018.
- Villa Franciacorta - Franciacorta Emozione Unica Extra Brut 2017.

Trentino

- Altemasi - Trento Riserva Graal Brut 2016.
- Balter - Trento Brut Metodo classico.
- Cantina di Riva - Trento Riserva Brezza Pas Dosé 2018.
- Cantina Rotaliana - Trento Riserva R Brut 2015.
- Cesarini Sforza - Trento 1673 Noir Nature 2018.
- Cesarini Sforza - Trento 1673 Rosé Brut 2016.
- Cesarini Sforza - Trento Riserva Aquila Reale Brut 2013.
- Ferrari - Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2012.
- Ferrari - Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé Extra Brut 2012.
- Ferrari - Trento Riserva Perlé Bianco Brut 2016.
- Letrari - Trento Riserva del Fondatore 976 Brut 2012.
- Letrari - Trento Riserva Dosaggio Zero 2017.
- Mas dei Chini - Trento Riserva Inkino Carlo V Brut 2014.
- Maso Martis - Trento Monsieur Martis Rosé de Noir Brut 2018.
- Maso Martis - Trento Riserva Madame Martis Brut 2013.
- Maso Martis - Trento Rosé Extra Brut 2019.
- Moser - Trento Brut Nature 2017.
- Pisoni - Trento Riserva Erminia Segalla Extra Brut 2015.
- Ress - Trento Riserva Emilio Brut 2015.
- Revi - Trento Riserva 100 Mesi Re di Revi Extra Brut 2013.
- Revi - Trento Riserva Paladino Brut 2017.
- Rotari - Trento Riserva Flavio Brut 2015.

Alto Adige

- Arunda Alto Adige Perpetuum Extra Brut.
- Arunda Alto Adige Riserva Extra Brut 2017.
- Cantina Kurtatsch Alto Adige Riserva 600 Blanc de Blancs Extra Brut 2017.
- Kettmeir Alto Adige Riserva 1919 Extra Brut 2017.

Veneto

- Adami Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Asciutto 2022.
- Adami Valdobbiadene Rive di Farra di Soligo Col Credas Extra Brut 2022.
- Andreola Valdobbiadene Cartizze Dry 2022.
- Andreola Valdobbiadene Rive di Soligo Mas de Fer Extra Dry 2022.
- BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Dry 2022.
- BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Soligo Extra Brut 2022.
- Bortolomiol Valdobbiadene Prosecco Superiore Ius Naturae Brut 2022.
- Bortolomiol Valdobbiadene Rive San Pietro di Barbozza Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Extra Brut 2021.
- Bortolotti Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Riva Crivèl Extra Dry 2021.
- Drusian Valdobbiadene Rive di Santo Stefano Extra Dry 2022.
- Le Colture Valdobbiadene Prosecco Superiore Cruner Dry.
- Le Manzane Conegliano Valdobbiadene 20.10 Extra Dry 2022.
- Mass Bianchet Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Extra Dry 2022.
- Sorelle Bronca Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Rua Particella 181 Brut 2022.



- Valdo Valdobbiadene Superiore di Cartizze Cuvée Viviana Dry.
- Villa Sandi Valdobbiadene Superiore di Cartizze La Rivetta Brut 2022.
- Ca' Rugate - Lessini Durello Riserva Amedeo Pas Dosé 2017.

Toscana

- Il Borro Bolle di Borro Rosé Brut 2017.

Lazio

- Vigne del Patrimonio - Aladoro Brut.
- Vigne del Patrimonio - Alaenne Brut.

Abruzzo

- Marramiero - Brut.
- Marramiero - Rosé Brut.

Puglia

- Cantina d'Araprì - Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2017.
- Gianfranco Fino - Simona Natale Rosato Dosaggio Zero 2018.

Sicilia

- Cottanera - Etna Brut 2018.
- Firriato - Etna Gaudensius Blanc de Noir Brut.

© Riproduzione riservata

Condividi con:  Facebook  Twitter

 **Commenti (0 inviato)**

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento 

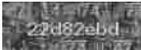
Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:

Image: 

Code:

Ecco tutte le 91 bollicine superstar

Exploit della Lombardia: premiate con l'Oscar 32 etichette. Il Trentodoc brinda con 22 etichette. Tris di medaglie alle maison spumantistiche Ferrari, Maso Martis, Cesarini Sforza, Cà del Bosco e Uberti. Bollicine superstar. La Guida "Sparkle" dedicata ai migliori spumanti secchi italiani ha reso noto i vincitori degli Oscar 2024. Pluripremiate con le "Cinque Sferi", il riconoscimento più ambito e prestigioso, tre "maison" spumantistiche trentine (Cesarini Sforza, Ferrari Trento e Maso Martis) e due franciacortine, entrambe di Erbusco: Cà del Bosco di Maurizio Zanella e l'azienda agricola Uberti Viticoltori dal 1793. Le cinque "maison" si sono aggiudicate



tre medaglie a testa con tre diverse etichette. Due medaglie a testa, invece, sono state assegnate ad altrettante etichette delle case spumantistiche Letrari di Rovereto, Revò di Aldeno, alla storica Cantina Monsupello dell'Oltrepò Pavese e alle aziende franciacortine Bellavista, Guido Berlucchi, Bosio, Barone Pizzini, Ferghettina e Villa. Questo il responso della ventiduesima edizione della Guida edita dalla storica rivista di enogastronomia "Cucina & Vini" che sarà presentata sabato prossimo 2 dicembre al Parco dei Principi Grand Hotel & Spa di Roma nel corso di un evento esclusivo. Novantuno (l'anno scorso erano 89) sono le etichette che hanno ottenuto l'ambito riconoscimento delle "Cinque Sferi" tra le 870 presenti in guida. La regione più rappresentata è la Lombardia, grazie ai 32 Oscar conquistati: 28 spumanti della denominazione Franciacorta Docg, 4 dell'area Oltrepò Pavese. Segue, a quota 22, il Trentino con i suoi Trentodoc. Sul podio anche il Veneto con 16 bollicine Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e uno spumante Lessini Durello. Nella classifica di merito troviamo poi il Piemonte con 7 Oscar (sugli scudi in particolare l'Alta Langa), l'Alto Adige con 4, infine l'Abruzzo, il Lazio, la Puglia e la Sicilia con due Oscar. Francesco D'Agostino, direttore della rivista "Cucina & Vini" non ch'è responsabile della guida, presentando la giornata dedicata al meglio dell'arte spumantistica italiana che sabato sarà celebrata a Roma, ha rilevato che quest'anno la rigorosa selezione di assaggi ha confermato l'eccellente qualità delle bollicine del nostro Paese, supportata da una produzione altrettanto positiva nei numeri. "Il comparto degli spumanti secchi cresce senza sosta da vent'anni, in modo vertiginoso - ha sottolineato - e si sta affermando come uno dei fenomeni più sorprendenti dell'attuale mercato vitivinicolo." In termini di produzione, rileva nel frattempo l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, per quanto riguarda l'ultima campagna vitivinicola (dal 1 agosto 2022 al 31 luglio 2023) si contano un miliardo e cento milioni bottiglie, con una perdita di 35 milioni di bottiglie, poco più del 3% di riduzione. Se osserviamo le esportazioni, i dati consolidati da gennaio ad agosto 2023 (dati Istat) fanno registrare un incremento in valore del 3,8% e una riduzione in volume del 2%, che ha portato il prezzo medio della bottiglia da 5,5 euro a 6 euro. Siamo, quindi, in un settore che ha ancora molto da offrire, partendo dal valore dei territori e dal "savoir faire" delle aziende, elementi che sanciscono la qualità delle bollicine tricolori nel mondo. In alto i calici. (GIUSEPPE CASAGRANDE) Piemonte Enrico Serafino - Alta Langa Riserva Zero Pas Dosé 2017. Fontanafredda - Alta Langa Riserva Blanc de Noirs Vigna Gatinera 96 Mesi Pas Dosé Brut Nature 2014. Coppo - Alta Langa Riserva Coppo Extra Brut 2018. Tenuta Carretta - Alta Langa Airali Brut 2019. Gancia - Alta Langa Riserva Cuvée 120 Mesi Brut 2010. La Scolca - Soldati La Scolca D'Antan Brut 2011. La Scolca - Soldati La Scolca D'Antan Rosé Brut 2011. Lombardia Conte Vistarino - Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 1865 Dosaggio Zero 2016. Qua Quarini - Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Classese Brut 2015. Monsupello - Blanc de Blancs Extra Brut. Monsupello - Rosé Brut dell'Oltrepò Pavese. Antica Fratta - Franciacorta Essence Rosé Brut 2019. Barone Pizzini - Franciacorta Riserva Bagnadore Dosaggio Zero 2016. Barone Pizzini - Franciacorta Rosé Extra Brut Edizione 2019. Shorten with AI Bellavista - Franciacorta Pas Opéré Extra Brut 2017. Bellavista - Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Dosaggio Zero 2016. Guido Berlucchi - Franciacorta '61 Nature 2016. Guido Berlucchi - Franciacorta '61 Rosé Nature 2016. Bosio - Franciacorta Boschedòr Extra Brut 2018. Bosio - Franciacorta Rosé Extra Brut 2019. Ca' del Bosco - Franciacorta Cuvée Prestige R.S. 36 a Edizione Extra Brut. Ca' del Bosco - Franciacorta Riserva Cuvée Annamaria Clementi Dosage Zéro 2014. Ca' del Bosco - Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2018. Shorten with AI Ferghettina - Franciacorta Riserva 33 Non Dosato 2015. Ferghettina - Franciacorta Rosé Brut 2019. Franca Contea - Franciacorta Satèn 2019. Fratelli Berlucchi - Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Zero 2014. La Fiorita - Franciacorta ZeroZeroSette +9 Dosaggio Zero 2016. Le Marchesine - Franciacorta Riserva Secolo Novo Dosage Zéro 2014. Marzaghe - Franciacorta D-Istinto Extra Brut 2011. Mirabella - Franciacorta Riserva Døm Dosaggio Zero 2016. Shorten with AI Mosnel - Franciacorta EBB Riedizione 2023 Extra Brut 2007. Romantica - Franciacorta Riserva Dosage Zéro 2013. Ronco Calino -

Franciacorta Riserva Centoventi Extra Brut 2010. Uberti - Franciacorta Dequinque Extra Brut. Uberti - Franciacorta Quinque Extra Brut. Uberti - Franciacorta Riserva Sublimis Dosaggio Zero 2015. Villa Franciacorta - Franciacorta Diamant Pas Dosé 2018. Villa Franciacorta - Franciacorta Emozione Unica Extra Brut 2017. Shorten with AI Trentino Altemasi - Trento Riserva Graal Brut 2016. Balter - Trento Brut Metodo classico. Cantina di Riva - Trento Riserva Brezza Pas Dosé 2018. Cantina Rotaliana - Trento Riserva R Brut 2015. Cesarini Sforza - Trento 1673 Noir Nature 2018. Cesarini Sforza - Trento 1673 Rosé Brut 2016. Cesarini Sforza - Trento Riserva Aquila Reale Brut 2013. Shorten with AI Ferrari - Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2012. Ferrari - Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé Extra Brut 2012. Ferrari - Trento Riserva Perlé Bianco Brut 2016. Letrari - Trento Riserva del Fondatore 976 Brut 2012. Letrari - Trento Riserva Dosaggio Zero 2017. Mas dei Chini - Trento Riserva Inkino Carlo V Brut 2014. Maso Martis - Trento Monsieur Martis Rosé de Noir Brut 2018. Maso Martis - Trento Riserva Madame Martis Brut 2013. Shorten with AI Maso Martis - Trento Rosé Extra Brut 2019. Shorten with AI Moser - Trento Brut Nature 2017. Pisoni - Trento Riserva Erminia Segalla Extra Brut 2015. Ress - Trento Riserva Emilio Brut 2015. Revì - Trento Riserva 100 Mesi Re di Revì Extra Brut 2013. Revì - Trento Riserva Paladino Brut 2017. Rotari - Trento Riserva Flavio Brut 2015. Shorten with AI Alto Adige Arunda Alto Adige Perpetuum Extra Brut. Arunda Alto Adige Riserva Extra Brut 2017. Cantina Kurtatsch Alto Adige Riserva 600 Blanc de Blancs Extra Brut 2017. Kettmeir Alto Adige Riserva 1919 Extra Brut 2017. Veneto Adami Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Ascittuto 2022. Adami Valdobbiadene Rive di Farra di Soligo Col Credas Extra Brut 2022. Andreola Valdobbiadene Cartizze Dry 2022. Shorten with AI Andreola Valdobbiadene Rive di Soligo Mas de Fer Extra Dry 2022. BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Dry 2022. BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Soligo Extra Brut 2022. Bortolomiol Valdobbiadene Prosecco Superiore Ius Naturae Brut 2022. Bortolomiol Valdobbiadene Rive San Pietro di Barbozza Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Extra Brut 2021. Shorten with AI Bortolotti Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Riva Crivèl Extra Dry 2021. Drusian Valdobbiadene Rive di Santo Stefano Extra Dry 2022. Le Colture Valdobbiadene Prosecco Superiore Cruner Dry. Le Manzane Conegliano Valdobbiadene 20.10 Extra Dry 2022. Mass Bianchet Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Extra Dry 2022. Sorelle Bronca Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Rua Particella 181 Brut 2022. Valdo Valdobbiadene Superiore di Cartizze Cuvée Viviana Dry. Villa Sandi Valdobbiadene Superiore di Cartizze La Rivetta Brut 2022. Ca' Rugate - Lessini Durello Riserva Amedeo Pas Dosé 2017. Shorten with AI Toscana Il Borro Bolle di Borro Rosé Brut 2017. Lazio Vigne del Patrimonio - Aladoro Brut. Vigne del Patrimonio - Alaenne Brut. Abruzzo Marramiero - Brut. Marramiero - Rosé Brut. Puglia Cantina d'Araprì - Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2017. Gianfranco Fino - Simona Natale Rosato Dosaggio Zero 2018. Sicilia Cottanera - Etna Brut 2018. Firriato - Etna Gaudensius Blanc de Noir Brut. In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)



IMAGE LIBRI & CULTURA

Da Riva a Riva, il libro firmato da Agraria Riva del Garda

RIVA DEL GARDA - Il volume pubblicato da Trenta Editore presenta al lettore l'universo della società cooperativa trentina alla luce del profondo legame, incentrato sulla valorizzazione dell'Alto Garda Trentino, stretto negli anni con lo chef Peter Brunel.

Di **GardaPost** Ultimo aggiornamento **Nov 28, 2023**



Agraria Riva del Garda, la società cooperativa con sede nel comune di Riva del Garda (TN), ha recentemente presentato il libro "Da Riva a Riva. Il mondo di Agraria Riva del Garda" **interpretato dallo chef Peter Brunel**, edito da Trenta Editore con il coordinamento editoriale di Barbara Carbone e la prefazione del giornalista trentino Nereo Pederzoli.

Il volume, da un lato, **ripercorre le tappe della storia di Agraria Riva del Garda** e dei traguardi raggiunti dalla cooperativa, soffermandosi sulla produzione agricola della società: grande attenzione è infatti posta sull'Alto Garda Trentino, territorio unico per la coltivazione della vite e soprattutto dell'olivo e sui prodotti d'eccellenza che, nel corso degli anni, hanno reso Agraria Riva del Garda una realtà dinamica, in continua evoluzione e proiettata verso un futuro sempre più sostenibile.

Le ricette di chef Brunel

Dall'altro lato, come suggerisce il sottotitolo stesso, il libro ruota attorno allo stretto rapporto, che si potrebbe ormai definire d'amicizia, tra Agraria Riva del Garda e lo chef trentino Peter Brunel. Un legame sancito, in questo contesto, dalle **numerose ricette contenute nell'opera**, rappresentazione tangibile della connessione che lega lo chef all'Alto Garda e ai prodotti di questa terra. Il lettore può così riprodurre a casa, utilizzando i prodotti firmati dalla società, i grandi piatti stellati che hanno consacrato lo chef.

Quella, infatti, tra Agraria Riva del Garda e Peter Brunel – patron del Peter Brunel Ristorante Gourmet di Arco insignito di una stella Michelin – è una storia di amicizia, amore per il territorio e condivisione di valori che dura da un ventennio.

Il loro primo incontro avvenne nel 2003 quando, agli albori della sua carriera, lo chef stava cominciando a studiare nuovi sistemi di cottura e a sperimentare con ingredienti mai trattati e, proprio in quel contesto, Agraria Riva del Garda con i suoi prodotti, primo fra tutti l'olio extravergine d'oliva, si è rivelata la scelta migliore per la fornitura di materie di qualità. D

a quell'incontro così fortuito il rapporto di collaborazione si è intensificato nel tempo: numerose sono state le occasioni nel corso degli anni in cui lo chef ha promosso, in tutta Italia, il territorio trentino in senso più lato, così da far conoscere a una clientela diversificata le sue eccellenze.



Lo chef Peter Brunel.

La valorizzazione di un territorio attraverso i suoi sapori

Non solo olio, ma anche vino: la stretta collaborazione tra Agraria Riva del Garda e Peter Brunel si è fatta ancora più salda nel momento in cui lo chef ha deciso non solo di proporre alcune etichette della società nel suo ristorante, ma anche di utilizzarle in alcune ricette.

Lo chef, infatti, è stato uno dei primi a riconoscere il potenziale dei vini di Agraria Riva del Garda e di impiegarli nei suoi piatti, creando abbinamenti audaci e inusuali.

Da Riva a Riva, dunque, ripercorre le tappe di questa lunga amicizia mostrando al lettore come la valorizzazione di un territorio passa non solo attraverso le ricette ma anche per mezzo di iniziative di varia natura - dai programmi radiofonici alle cene di beneficenza -, ideate per renderlo riconoscibile oltre i suoi confini.



Mi piace [Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.](#)





In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) È giunta alla 15esima edizione Flos Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

30 novembre 2023

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Roma 12°C

asknews

🏠 POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA SPORT SOCIALE CULTURA SPETTACOLO VIDEONEWS

+ALTRE SEZIONI +REGIONI



Speciali: LIBIA/SIRIA | ASIA | NUOVA EUROPA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA



AGRIFOOD ECONOMIA

In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna

NOV 30, 2023 Agroalimentare

info & imprese



asknews

Segui la Pagina

171.716 follower

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Roma, 30 nov. (askanews) – E' giunta alla 15esima edizione Flos Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo.

In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica.

L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana).

Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon – Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera – Oro del

Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.



| | | | | | | |
|------------|-------------|----------------|----------------|---------------|-----------------|--------------------|
| Home | Salute e | Moda | Abruzzo | Molise | Libia/Siria | Chi siamo |
| Politica | Benessere | Sistema | Basilicata | Piemonte | Asia | La Redazione |
| Economia | Motori | Trasporti | Calabria | Puglia | Nuova Europa | Area Clienti |
| Esteri | Agrifood | Lifestyle e | Campania | Sardegna | Nomi e Nomine | Disclaimer e |
| Cronaca | Turismo | Design | Emilia Romagna | Sicilia | Crisi Climatica | Privacy |
| Sport | Transizione | Made in Italy | Friuli Venezia | Toscana | TG Poste | Informativa Cookie |
| Sociale | Ecologica | Start Up | Giulia | Trentino Alto | H2 Puglia 2030 | Pubblicità |
| Cultura | Technofun | Ask@europe | Lazio | Adige | | |
| Spettacolo | Scienza e | Daily News | Liguria | Umbria | | |
| Videonews | Innovazione | Info e Imprese | Lombardia | Valle d'Aosta | | |
| | | Servizi PCM | Marche | Veneto | | |

asknews

Editore: asknews S.p.A.

Sede Legale: Via Prenestina 685, 00155 Roma

Sedi Operative: Via Prenestina 683, 00155 Roma

Corso Europa 7, 20122 Milano - Via della Scala 11, 50123 Firenze

Ph. +39 06695391

Capitale Sociale: € 1.615.416,00 i.v. - P.I. 01719281006 - C.F. 07201450587

© 2023 asknews S.p.A.



In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) E' giunta alla 15esima edizione Flos immagine Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.



In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) E' giunta alla 15esima edizione Flos immagine Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.



In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) E' giunta alla 15esima edizione Flos immagine Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.



In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

Search giovedì, 30 Novembre , 23 In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini Attualità In immagine
guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini By supportotecnico_noys321z 11 riconoscimenti
all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) E' giunta alla 15esima edizione Flos Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agricola Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimi (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) - E' giunta alla 15esima edizione Flos Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame



aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimi (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon - Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera - Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekolo?ka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.



In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) E' giunta alla 15esima edizione Flos immagine Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.



In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) E' giunta alla 15esima edizione Flos Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

immagine



In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

Search giovedì, 30 Novembre , 23 In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini Attualità In immagine
guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini By admin Novembre 30, 2023 11 riconoscimenti
all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) E' giunta alla 15esima edizione Flos Olei 2024, la guida dedicata all'
olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura
Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è
la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in
cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame
aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola
Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e
Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e
Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa
classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimi (Puglia), il
Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è
l'Azienda Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu
(Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica,
rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse
categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria),
Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family
Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San
Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija
Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un
riconoscimento.



In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) E' giunta alla 15esima edizione Flos immagine Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

Pubblicata la guida Flos Olei 2024: 775 oli recensiti TUTTI I PREMI ASSEGNATI

È disponibile Flos Olei 2024, quindicesima edizione della prima e unica guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Un repertorio delle realtà di spicco provenienti da ogni angolo del globo che costituisce l'unicità di Flos Olei e mira a far conoscere il crescente patrimonio olivicolo mondiale. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicultura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti dovuti alla crisi climatica. Nonostante una stagione sicuramente non semplice dal punto di vista sia ambientale che economico afferma Marco Oreggia, editore della guida Flos Olei anche quest'anno è stato un piacere constatare la qualità degli oli assaggiati. Ed è fonte di soddisfazione riscontrare così tanto interesse nei produttori provenienti da tutto il mondo che vedono nella nostra guida un riferimento autorevole e sicuro. Un dato che certamente colpisce è il deciso miglioramento produttivo internazionale, indice di professionalità, passione, investimenti e un costante impegno nella ricerca dell'eccellenza. Qualità che non smettiamo di riscontrare a livello globale, in tutte quelle realtà italiane e internazionali che fanno della produzione e del racconto dell'olio extravergine di oliva un'arte e uno stile di vita, oltre che una fonte di salute e di valori gastronomici. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento. Flos Olei celebra la produzione d'eccellenza ma anche la divulgazione della cultura del settore oleario con vari attori di filiera. Lo fa con i Premi Speciali: il Giornalista dell'Anno è l'italiano Francesco Cherubini dell'Olivo News, La Terrasse Hotel Schloss Seefel (Austria) è il Ristorante dell'Anno, mentre alla catena tedesca di negozi alimentari biologici Alnatura GmbH va il premio L'Importatore dell'Anno. Attribuiamo infine il Premio Speciale dedicato a Cristina Tiliacos all'Istituto Brasileiro de Olivicultura, ente nazionale impegnato nella tutela e diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva in Brasile, con il compito di promuovere le produzioni olearie di qualità nel mondo del consumo. Questa edizione di Flos Olei 2024 porta con sé nomi storici ma anche nuovi volti dell'olio extravergine di qualità concludono i curatori Marco Oreggia e Laura Marinelli che continuano ad animare il grande e variegato quadro del nostro settore. La nostra è una guida unica nel suo genere che da quindici anni celebra l'olio extravergine d'eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto in un futuro sempre più promettente. Hall of Fame Casas de Hualdo Cornicabra Dop Montes de Toledo ES Castillo de Canena Castillo de Canena Reserva Familiar Picual ES Aceites Finca La Torre Finca La Torre One da Agricoltura Biologica ES Azienda Agricola Comincioli I Denocciolati Casaliva IT Frantoio Bonamini Vert de Vertes IT Frantoio Franci Villa Magra Grand Cru IT Azienda Agraria Viola Costa del Riparo da Agricoltura Biologica IT Americo Quattrococchi Olivastro da Agricoltura Biologica IT Mate Bianca





Bellezza da Agricoltura Biologica HR The Best L'Azienda dell'Anno Olio Mimì Mimì Coratina IT Le Aziende Emergenti Passo della Palomba Passo della Palomba Frantoio IT L'Azienda Green Azienda Agricola Biologica Titone Titone Dop Valli Trapanesi da Agricoltura Biologica IT L'Azienda del Cuore Fonte di Foiano Fonte di Foiano 1979 IT Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno Azienda Agricola Tommaso Masciantonio Masciantonio Crognale IT Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica Fattoria Ramerino Guadagnòlo Primus da Agricoltura Biologica IT Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica e Dop/Igp Ekoloka Kmetija Janko Bocaj Stara Kortina Zop Ekstra Deviko Oljčno Olje Slovenske Istre da Agricoltura Biologica SI Migliore Olio Extravergine di Oliva Metodo di Estrazione Familia Zuccardi Familia Zuccardi Arauco da Agricoltura Biologica AR Migliore Olio Extravergine di Oliva Qualità/Quantità O-Med O-Med Picual ES Migliore Olio Extravergine di Oliva Qualità/Packaging Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto Oro del Desierto Coupage da Agricoltura Biologica ES Migliore Olio Extravergine di Oliva Qualità/Prezzo Aceites Almenara Almenara Premium ES Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Fruttato Leggero Azienda Agricola Le Tre Colonne L'Olio di Nonno Salvatore IT Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Fruttato Medio Frantoio di Riva 46° Parallelo Casaliva IT Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Fruttato Intenso Marqués de Griñon Family Estate Marqués de Griñon Picual Serie Limitada ES Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended Fruttato Leggero Frantoio Gaudenzi Seven Dop Umbria Colli del Trasimeno IT Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended Fruttato Medio Casa de Santo Amaro Casa de Santo Amaro Prestige Dop Azeite de Trás-os-Montes PT Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended Fruttato Intenso Azienda Agricola Decimi Emozione IT Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp Fruttato Leggero Hellenic Fields ena ena Superior ?G? Olympia da Agricoltura Biologica EL Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp Fruttato Medio Dievole Dievole Dop Chianti Classico IT Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp Fruttato Intenso Oleícola San Francisco Esencial Olive Igp Aceite de Jaén ES Premi Speciali Premio L'Importatore dell'Anno Alnatura GmbH DE Premio Il Ristorante dell'Anno Restaurant La Terrasse Hotel Schloss Seefels AT Premio Il Giornalista dell'Anno Francesco Cherubini L'Olivo News IT Premio Speciale Cristina Tiliacos Instituto Brasileiro de Olivicultura BR



In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) E' giunta alla 15esima edizione Flos immagine Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

Flos Olei 2024: 56 Paesi del mondo, 90 cartine, 500 aziende e 775 oli extravergini

La The Best assegna 11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna, e uno rispettivamente a Portogallo, Slovenia, Grecia e Argentina Internazionali i Premi Speciali: Il Giornalista dell'Anno è italiano, il Ristorante austriaco, l'Importatore tedesco e il Brasile vince il premio alla cultura "Cristina Tiliacos" Finalmente è disponibile Flos Olei 2024, quindicesima edizione della prima e unica guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Un repertorio delle realtà di spicco provenienti da ogni angolo del globo che costituisce l'unicità di Flos Olei e mira a far conoscere il crescente patrimonio olivicolo mondiale. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti dovuti alla crisi climatica. « Nonostante una stagione sicuramente non semplice dal punto di vista sia ambientale che economico - afferma Marco Oreggia, editore della guida Flos Olei - anche quest'anno è stato un piacere constatare la qualità degli oli assaggiati. Ed è fonte di soddisfazione riscontrare così tanto interesse nei produttori provenienti da tutto il mondo che vedono nella nostra guida un riferimento autorevole e sicuro. Un dato che certamente colpisce è il deciso miglioramento produttivo internazionale, indice di professionalità, passione, investimenti e un costante impegno nella ricerca dell'eccellenza. Qualità che non smettiamo di riscontrare a livello globale, in tutte quelle realtà - italiane e internazionali - che fanno della produzione e del racconto dell'olio extravergine di oliva un'arte e uno stile di vita, oltre che una fonte di salute e di valori gastronomici ». In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon - Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera - Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloska Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento. Flos Olei celebra la produzione d'eccellenza ma anche la divulgazione della cultura del settore oleario con vari attori di filiera. Lo fa con i Premi Speciali: Il Giornalista dell'Anno è l'italiano Francesco Cherubini dell'Olivo News, La Terrasse - Hotel Schloss Seefel (Austria) è Il Ristorante dell'Anno, mentre alla catena tedesca di negozi alimentari biologici Alnatura GmbH va il premio L'Importatore dell'Anno. Attribuiamo infine il Premio Speciale dedicato a Cristina Tiliacos all'Istituto Brasileiro de Olivicultura, ente nazionale impegnato nella tutela e diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva in Brasile, con il compito di promuovere le produzioni olearie di qualità nel mondo del consumo. « Questa edizione di Flos Olei 2024 porta con sé nomi storici ma anche nuovi volti dell'olio extravergine di qualità - concludono i curatori Marco Oreggia e Laura Marinelli - che continuano ad animare il grande e variegato quadro del nostro settore. La nostra è una guida unica nel suo genere che da quindici anni celebra l'olio extravergine d'eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto in un futuro sempre più promettente ». Grazie per aver letto questo articolo... Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi. Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente



ridotta e non più in grado di sostenere le spese. Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante. Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 94E030150320000006351299 intestato a Francesco Turri



In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) E' giunta alla 15esima edizione Flos immagine Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.



In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) E' giunta alla 15esima edizione Flos immagine Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

Flos Olei 2024: 56 Paesi del mondo, 90 cartine, 500 aziende e 775 oli extravergini

La The Best assegna 11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna, e uno rispettivamente a Portogallo, Slovenia, Grecia e Argentina. Finalmente è disponibile Flos Olei 2024, quindicesima edizione della prima e unica guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Un repertorio delle realtà di spicco provenienti da ogni angolo del globo che costituisce l'unicità di Flos Olei e mira a far conoscere il crescente patrimonio olivicolo mondiale. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicultura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti dovuti alla crisi climatica. « Nonostante una stagione sicuramente non semplice dal punto di vista sia ambientale che economico - afferma Marco Oreggia, editore della guida Flos Olei - anche quest'anno è stato un piacere constatare la qualità degli oli assaggiati. Ed è fonte di soddisfazione riscontrare così tanto interesse nei produttori provenienti da tutto il mondo che vedono nella nostra guida un riferimento autorevole e sicuro. Un dato che certamente colpisce è il deciso miglioramento produttivo internazionale, indice di professionalità, passione, investimenti e un costante impegno nella ricerca dell'eccellenza. Qualità che non smettiamo di riscontrare a livello globale, in tutte quelle realtà - italiane e internazionali - che fanno della produzione e del racconto dell'olio extravergine di oliva un'arte e uno stile di vita, oltre che una fonte di salute e di valori gastronomici ». In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon - Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera - Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento. Flos Olei celebra la produzione d'eccellenza ma anche la divulgazione della cultura del settore oleario con vari attori di filiera. Lo fa con i Premi Speciali: Il Giornalista dell'Anno è l'italiano Francesco Cherubini dell'Olivo News, La Terrasse - Hotel Schloss Seefel (Austria) è Il Ristorante dell'Anno, mentre alla catena tedesca di negozi alimentari biologici Alnatura GmbH va il premio L'Importatore dell'Anno. Attribuiamo infine il Premio Speciale dedicato a Cristina Tiliacos all'Istituto Brasileiro de Olivicultura, ente nazionale impegnato nella tutela e diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva in Brasile, con il compito di promuovere le produzioni olearie di qualità nel mondo del consumo. « Questa edizione di Flos Olei 2024 porta con sé nomi storici ma anche nuovi volti dell'olio extravergine di qualità - concludono i curatori Marco Oreggia e Laura Marinelli - che continuano ad animare il grande e variegato quadro del nostro settore. La nostra è una guida unica nel suo genere che da quindici anni celebra l'olio extravergine d'eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto in un futuro sempre più promettente ». Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte



dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

LADYBLITZ

CELEBRITY MODA BELLEZZA SALUTE BENESSERE CUCINA



Cucina



Flos Olei 2024, 11 riconoscimenti all'Italia nella categoria "Best"

30 Novembre 2023 - di Silvia_Di_Pasquale

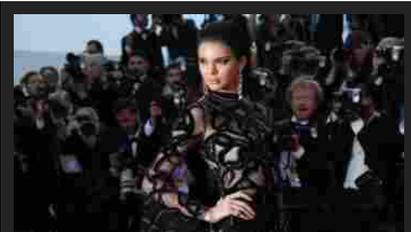
Anche quest'anno è tornato **Flos Olei 2024**, giunto alla sua quindicesima edizione. La prima e unica guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Il volume, a cura di **Marco Oreggia e Laura Marinelli**, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Un repertorio delle realtà di spicco provenienti da ogni angolo del globo che costituisce l'unicità di Flos Olei e mira a far conoscere il crescente patrimonio olivicolo mondiale.

«Nonostante una stagione sicuramente non semplice dal punto di vista sia ambientale che economico – afferma Marco Oreggia, editore della guida Flos Olei – anche quest'anno è stato un piacere constatare la qualità degli oli assaggiati. Ed è fonte di soddisfazione riscontrare così tanto interesse nei produttori provenienti da tutto il mondo che vedono nella nostra guida un riferimento autorevole e sicuro. Un dato che certamente colpisce è il deciso miglioramento produttivo internazionale, indice di professionalità, passione, investimenti e un costante impegno nella ricerca dell'eccellenza. Qualità che non smettiamo di riscontrare a livello globale, in tutte quelle realtà – italiane e internazionali – che fanno della produzione e del racconto dell'olio extravergine di oliva un'arte e uno stile di vita, oltre che una fonte di salute e di valori



Dieta "ormo-chimica": 10 domande e risposte per capire i vantaggi

29 Novembre 2023



Kendall Jenner nuova musa di Calvin Klein

30 Novembre 2023



Rivoluzione della diagnosi di ADHD: l'intelligenza artificiale traccia differenze cerebrali nei giovani

30 Novembre 2023

gastronomici».

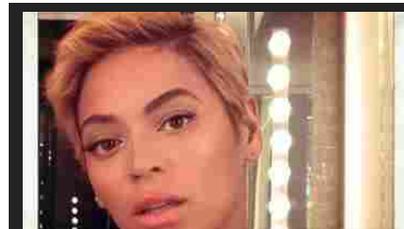
In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica.

L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon – Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera – Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekološka Kmetija Janko Bočaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

Tra i Premi Speciali: Il Giornalista dell'Anno è l'italiano Francesco Cherubini dell'Olive News, La Terrasse – Hotel Schloss Seefel (Austria) è Il Ristorante dell'Anno, mentre alla catena tedesca di negozi alimentari biologici Alnatura GmbH va il premio L'Importatore dell'Anno. Attribuiamo infine il Premio Speciale dedicato a Cristina Tiliacos all'Instituto Brasileiro de Olivicultura, ente nazionale impegnato nella tutela e diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva in Brasile, con il compito di promuovere le produzioni olearie di qualità nel mondo del consumo.

«Questa edizione di Flos Olei 2024 porta con sé nomi storici ma anche nuovi volti dell'olio extravergine di qualità – concludono i curatori Marco Oreggia e Laura Marinelli – che continuano ad animare il grande e variegato quadro del nostro settore. La nostra è una guida unica nel suo genere che da quindici anni celebra l'olio extravergine d'eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto in un futuro sempre più promettente».

Cucina



Beyoncé con la pelle chiara e capelli biondo platino criticata dai fan

30 Novembre 2023

■ BELLEZZA



Autunno: 6 consigli per mantenere capelli forti e lucenti

29 Novembre 2023

■ MODA



Moda Sostenibile: come essere glamour rispettando l'ambiente

24 Novembre 2023

Flos Olei 2024: 56 Paesi del mondo, 90 cartine, 500 aziende e 775 oli extravergini

Finalmente è disponibile Flos Olei 2024, quindicesima edizione della prima e unica guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Un repertorio delle realtà di spicco provenienti da ogni angolo del globo che costituisce l'unicità di Flos Olei e mira a far conoscere il crescente patrimonio olivicolo mondiale. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti dovuti alla crisi climatica. «Nonostante una stagione sicuramente non semplice dal punto di vista sia ambientale che economico - afferma Marco Oreggia, editore della guida Flos Olei - anche quest'anno è stato un piacere constatare la qualità degli oli assaggiati. Ed è fonte di soddisfazione riscontrare così tanto interesse nei produttori provenienti da tutto il mondo che vedono nella nostra guida un riferimento autorevole e sicuro. Un dato che certamente colpisce è il deciso miglioramento produttivo internazionale, indice di professionalità, passione, investimenti e un costante impegno nella ricerca dell'eccellenza. Qualità che non smettiamo di riscontrare a livello globale, in tutte quelle realtà - italiane e internazionali - che fanno della produzione e del racconto dell'olio extravergine di oliva un'arte e uno stile di vita, oltre che una fonte di salute e di valori gastronomici». In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon - Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera - Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento. Flos Olei celebra la produzione d'eccellenza ma anche la divulgazione della cultura del settore oleario con vari attori di filiera. Lo fa con i Premi Speciali: Il Giornalista dell'Anno è l'italiano Francesco Cherubini dell'Olivo News, La Terrasse - Hotel Schloss Seefel (Austria) è Il Ristorante dell'Anno, mentre alla catena tedesca di negozi alimentari biologici Alnatura GmbH va il premio L'Importatore dell'Anno. Attribuiamo infine il Premio Speciale dedicato a Cristina Tiliacos all'Istituto Brasileiro de Olivicultura, ente nazionale impegnato nella tutela e diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva in Brasile, con il compito di promuovere le produzioni olearie di qualità nel mondo del consumo. «Questa edizione di Flos Olei 2024 porta con sé nomi storici ma anche nuovi volti dell'olio extravergine di qualità - concludono i curatori Marco Oreggia e Laura Marinelli - che continuano ad animare il grande e variegato quadro del nostro settore. La nostra è una guida unica nel suo genere che da quindici anni celebra l'olio extravergine d'eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto in un futuro sempre più promettente».





giovedì, Novembre 30, 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



[HOME](#) [ATTUALITÀ](#) [AUTOPRODOTTI](#) [ECONOMIA](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

Home › Attualità › In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

Di: **Ondazzurra** Date: 30 Novembre 2023



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



Articoli correlati

Autoprodotti

Cataldi (commercialisti): "A novembre e dicembre 264 adempimenti: serve semplificazione"

Attualità

Panetta: da Eurostat buona notizia sul calo dell'inflazione, sviluppo favorevole

Attualità

Sanità, Zaia: buon lavoro a Dei Tos presidente Comitato Musme Padova

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna

Roma, 30 nov. (askanews) – E' giunta alla 15esima edizione Flos Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo.

In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrociocchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica.

L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana).

Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon – Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera – Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un

Cerca

Ultimi pubblicati

Autoprodotti

Cataldi (commercialisti): "A novembre e dicembre 264 adempimenti: serve semplificazione"

Attualità

Panetta: da Eurostat buona notizia sul calo dell'inflazione, sviluppo favorevole

Attualità

Sanità, Zaia: buon lavoro a Dei Tos presidente Comitato Musme Padova

Attualità

Istat: ad ottobre +27mila occupati, +458mila su anno

Attualità

Lavrov "domani mattina" conferenza a Skopje, tra le polemiche

Attualità

Il Cinema Troisi vince ancora il Biglietto D'Oro del Cinema Italiano

Attualità

Bufera in Rai su Michele Guardì. Florida: è incompatibile con il servizio pubblico

Attualità

Alcune delle cose che ha detto il ministro della Giustizia Nordio al Plenum del Csm

Attualità

Agrumi, in Puglia tracciato Citrus blk su carichi dall'estero

Attualità

Agricoltura di precisione, 22 milioni da Regione Toscana



riconoscimento.

Chi Siamo

OndAzzurra.com © | Tutti I Diritti Sono Riservati | Registro Stampa del Tribunale di Napoli n. 4874 | Direttore Responsabile: Emilia Velardi Colasanti

Via Ceneda, 39 – 00183 (Roma)
direzione@ondazzurra.com
+39 06 892 811 98

Ultime Notizie

Cataldi (commercialisti): “A novembre e dicembre 264 adempimenti: serve semplificazione”

AUTOPRODOTTI 30 Novembre 2023

Panetta: da Eurostat buona notizia sul calo dell’inflazione, sviluppo favorevole

ATTUALITÀ 30 Novembre 2023

Sanità, Zaia: buon lavoro a Dei Tos presidente Comitato Musme Padova

ATTUALITÀ 30 Novembre 2023

Articoli Popolari

Cataldi (commercialisti): “A novembre e dicembre 264 adempimenti: serve semplificazione”

AUTOPRODOTTI 30 Novembre 2023

Panetta: da Eurostat buona notizia sul calo dell’inflazione, sviluppo favorevole

ATTUALITÀ 30 Novembre 2023

Sanità, Zaia: buon lavoro a Dei Tos presidente Comitato Musme Padova

ATTUALITÀ 30 Novembre 2023

OndAzzurra.com | Registro Stampa del Tribunale di Napoli n. 4874



In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

Per il secondo anno consecutivo, con oltre 90mila presenze Roma,...

immagine

In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

Attualità In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

30/11/2023

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna

Roma, 30 nov. (askanews) - E' giunta alla 15esima edizione Flos Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo.

In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrociochi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica.

L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana).

Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon - Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera - Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekološka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

Check out our other content



In guida Flos Olei 2024 500 aziende e 775 oli extravergini

11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna Roma, 30 nov. (askanews) E' giunta alla 15esima edizione Flos immagine Olei 2024, la guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrococchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Bocaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

Flos Olei 2024, nella guida agli oli extravergine di oliva 11 riconoscimenti all'Italia

VERONA È disponibile Flos Olei 2024, quindicesima edizione della prima e unica guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Un repertorio delle realtà di spicco provenienti da ogni angolo del globo che costituisce l'unicità di Flos Olei e mira a far conoscere il crescente patrimonio olivicolo mondiale. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti dovuti alla crisi climatica. Nonostante una stagione sicuramente non semplice dal punto di vista sia ambientale che economico afferma Marco Oreggia, editore della guida Flos Olei anche quest'anno è stato un piacere constatare la qualità degli oli assaggiati. Ed è fonte di soddisfazione riscontrare così tanto interesse nei produttori provenienti da tutto il mondo che vedono nella nostra guida un riferimento autorevole e sicuro. Un dato che certamente colpisce è il deciso miglioramento produttivo internazionale, indice di professionalità, passione, investimenti e un costante impegno nella ricerca delle eccellenze. Qualità che non smettiamo di riscontrare a livello globale, in tutte quelle realtà italiane e internazionali che fanno della produzione e del racconto dell'olio extravergine di oliva un'arte e uno stile di vita, oltre che una fonte di salute e di valori gastronomici. In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Amerigo Quattrocioni (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica. L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekoloka Kmetija Janko Božaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento. Flos Olei celebra la produzione di eccellenza ma anche la divulgazione della cultura del settore oleario con vari attori di filiera. Lo fa con i Premi Speciali: il Giornalista dell'Anno è l'italiano Francesco Cherubini dell'Olivo News, La Terrasse Hotel Schloss Seefel (Austria) è il Ristorante dell'Anno, mentre alla catena tedesca di negozi alimentari biologici Alnatura GmbH va il premio L'Importatore dell'Anno. Attribuito infine il Premio Speciale dedicato a Cristina Tiliacos all'Istituto Brasileiro de Olivicultura, ente nazionale impegnato nella tutela e diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva in Brasile, con il compito di promuovere le produzioni olearie di qualità nel mondo del consumo. Questa edizione di Flos Olei porta con sé nomi storici ma anche nuovi volti dell'olio extravergine di qualità concludono i curatori Marco Oreggia e Laura Marinelli che continuano ad animare il grande e variegato quadro del nostro settore. La nostra è una guida unica nel suo genere che da quindici anni celebra l'olio extravergine di eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto in un futuro sempre più promettente.

