



RASSEGNA WEB

SETTEMBRE 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

 **CANTINA
FRANTOIO**
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

Farmacie di turno TN



Meteo Trentino



Stasera in TV

L'arte trentina di fare il formaggio



[Home](#) | [Sapori](#) | [Vino Trentino](#) | [Le degustazioni in tutte le cantine del Trentodoc](#)

Le degustazioni in tutte le cantine del Trentodoc

13/09/2023

Il calendario di oltre 70 appuntamenti nei luoghi di produzione del metodo classico

Nei giorni del Trentodoc Festival le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc propongono un calendario di oltre settanta appuntamenti nei luoghi di produzione del metodo classico.

Tante le occasioni per scoprire il territorio tra degustazioni, esperienze di enogastronomia, passeggiate in vigna, musica e spettacoli. A supporto, l'App Trentodoc.

Trento e Valle dell'Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana: la scoperta dei sei distretti di produzione delle bollicine di montagna è al centro di «Trentodoc in Cantina», che propone un programma di itinerari ed eventi diffusi su tutto il territorio trentino, pensato per consentire agli appassionati di visitare e vivere le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc.

L'iniziativa è compresa all'interno del palinsesto del Trentodoc Festival in programma dal 22 al 24 settembre.

Per personalizzare la propria esperienza nei giorni della manifestazione, è disponibile – oltre al sito trentodocfestival.it – l'App Trentodoc che permette di consultare i dettagli di orari e modalità di prenotazione di tutti gli appuntamenti, leggere le schede delle case spumantistiche e di ogni Trentodoc in mesquita, ma anche – nella sezione itinerari – effettuare una visita e completarla con oltre 200 punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

Il calendario «Trentodoc in Cantina» prevede attività come degustazioni di nuove annate, occasioni di convivialità in cantina, picnic in vigna con il produttore, passeggiate all'aria aperta, performance di musica e momenti di intrattenimento.

Esperienze enogastronomiche

Non mancano gli eventi di enogastronomia in abbinamento alle bollicine di montagna: dal brunch di Monfort nella splendida cornice del Giardino dei Ciucioi (sabato 23 settembre) al menù a base di cucina di montagna dello chef Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin* di Cavalese accompagnato da diverse variazioni di Trentodoc, organizzato da Cesarini Sforza Spumanti (sabato 23 settembre). Altemasi propone una degustazione Trentodoc in abbinamento ad alcune preparazioni con erbe spontanee e selvatiche (sabato 23 settembre), all'interno di Maso Toresella.

S'ispira alle bollicine di montagna la merenda di Fondazione Edmund Mach, preparata dagli allievi della scuola (venerdì 22 e sabato 23 settembre), e il pranzo di Bellaveder (venerdì 22 settembre), dove il menù è studiato, realizzato e servito dagli studenti del Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero e Ristorazione di Ossana.

Tra le varie alternative per la cena, Valentini di Weinfeld (sabato 23 settembre) organizza «Food & Sparkles» per un pasto a tema Trentodoc, Cenci Trentino presenta un percorso di assaggi alla scoperta di sei diverse etichette da degustare insieme ai piatti degli chef Riccardo Bosco del Ristorante Bovin di Levico e Andrea Dellagiacomma della Pescheria Dellagiacomma di Borgo Valsugana (venerdì 22 settembre), Conti Bossi Fedrigotti seleziona per ogni portata una

[Invia ad un amico](#)
[Versione stampabile](#)
[Versione solo testo](#)

Farmacie di turno BZ



Meteo Alto Adige



Film a Bolzano



Le Rubriche



Film in Trentino



Stampa digitale on-line



Ristoranti



MAS
DE LA
FAM

diversa annata, introdotta dal produttore (venerdì 22 settembre).

Trentodoc può essere servito a tutto pasto e, per questo, in calendario, compaiono le soluzioni più diverse in tema di abbinamenti: dai prodotti tipici del territorio – nella proposta di Cantina Toblino (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e di Cantina di Riva (venerdì 22 settembre) – al pesce di lago per Madonna delle Vittorie, (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre), fino alle crudité e alle specialità mediterranee per Moser (domenica 24 settembre, con musica dal vivo) e per Cantina Salizzoni (venerdì 22 settembre).

I sapori d'autunno trentino sono il fil rouge della cena organizzata da Mas dei Chini (venerdì 22 settembre). Il momento speciale di abbinamento nel pomeriggio è dedicato da Pisoni F.Ili alla pizza (sabato 23 settembre) mentre l'aperitivo della domenica di Maso Martis comprende le interpretazioni della pasta, in collaborazione con lo chef Cristiano Tomei del ristorante L'Imbutto di Lucca e con Pastificio Felicetti (domenica 24 settembre).

Degustazioni

La manifestazione comprende anche esperienze di approfondimento sulle bollicine di montagna come «Alla scoperta dell'affinamento sur lies» pensato da Ress per saperne di più della lavorazione sui lieviti (sabato 23 e domenica 24 settembre) o «Da 0 a 100 mesi di lavorazione sui lieviti», proposto da Endrizzi insieme alla presentazione in anteprima del docufilm sulla famiglia Endrici della regista Katia Bernardi (domenica 24 settembre). Spagnoli Spumanti organizza un evento per conoscere il processo di vinificazione del Pinot nero (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e Letrari dedica un appuntamento alle Riserve formato magnum (venerdì 22).

Cantina Aldeno (venerdì 22 settembre), Maso Nero (sabato 23 settembre) e San Michael (domenica 24 settembre) organizzano una verticale di diverse annate dei loro Trentodoc. Non mancano le occasioni per conoscere meglio la sboccatura: da Cantina Furetti Gabriele, che propone Trentodoc in degustazione prima e dopo questa pratica (venerdì 22 settembre), e da Balter, dove imparare la tecnica à la volée e personalizzare la propria bottiglia da portare a casa come cadeaux (venerdì 22 settembre).

Ferrari Trento propone, infine, un approfondimento sul rosato, con degustazione dai vini-base o mosti ai Trentodoc finiti, composti da sole uve Pinot nero e Chardonnay (sabato 23 e domenica 24 settembre).

All'aria aperta

Per i viaggiatori amanti dello stare all'aria aperta, completano il calendario l'enotur di Borgo dei Posseri con picnic, dotati di calice e cestino gastronomico (domenica 24 settembre), la passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana dedicata al racconto della leggenda del drago e del cavaliere di Mezzocorona di Cantina Endrizzi Elio e F.Ili (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre), la visita guidata di Ferrari Trento che apre al pubblico Villa Margon, residenza rinascimentale di proprietà della famiglia Lunelli (sabato 23 e domenica 24 settembre).

Per i più sportivi, Revi organizza una pratica yoga immersi nella natura (sabato 23 settembre) e Cembra cantina di montagna propone attività di trekking tra i vigneti della Valle di Cembra alla scoperta della viticoltura eroica di montagna (sabato 23 settembre).

Musica e arte

«Trentodoc in Cantina» è pensato anche per gli appassionati di musica e arte: Rotari propone una serata dal titolo «Un nuovo classico», all'insegna di bollicine di montagna e abbinamenti, «svago e divertissement» (sabato 23 settembre), Tonini Viticoltori in Isera ospita nel cortile della sua cantina, racconti di vendemmia con musica (domenica 24 settembre) e Corvée accompagna la degustazione delle etichette Trentodoc con canti popolari di montagna, interpretati da cori alpini (domenica 24 settembre).

Fra gli appuntamenti con musica per l'aperitivo – da Cantina Mori Colli Zugna, per un momento di relax e musica (venerdì 22 settembre), e da Cantina d'Isera, dove Trentodoc è servito con sboccatura à la volée (sabato 23 settembre).

Viticoltori in Avio accoglie i winelover all'interno del magnifico Castello di Avio con una cena



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



PRESENTI 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





Ore 19.30, durata 3 ore e 30'

UN VIAGGIO NEL PASSATO, PRESENTE E FUTURO DELLE BOLLICINE TRENTODOC DI CENCI TRENTINO

I proprietari, Silvia e Valentino, vi accompagneranno in una piacevole serata alla scoperta di sei etichette Trentodoc Cenci, dal 2014 fino alle annate recenti, per concludere con una sorpresa! A ogni calice verrà abbinato un piatto creato per l'occasione!

*in collaborazione con: Sommelier Silvio Galvan, Chef Riccardo Bosco del Ristorante Bovin di Levico e Andrea Dellagiacomina della Pescheria Dellagiacomina di Borgo Valsugana
Cenci Trentino, località Ceggio 3, Castelnuovo (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 60,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@cencitrentino.it, 338-7580333 - Silvia Cenci

www.cencitrentino.it

Cantina di Riva

Ore 20.30, durata 3 ore

FRAGRANZE DI TRENTODOC

Una serata di degustazione di pregiate riserve Trentodoc Brezza Riva, e non solo, abbinata alle tipicità locali del negozio di Agraria Riva del Garda

*in collaborazione con: Antonio Garofolin, docente e sommelier ASPI
Agraria Riva del Garda, località San Nazzaro 4, Riva del Garda (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione entro giovedì 21 settembre.

*L'iscrizione alla serata può essere effettuata solamente online

Costo di partecipazione 65,00 € a persona

Info e prenotazioni: communication@agririva.it, 0464/552133 - int.3

<https://store.agririva.it/corsi-ed-eventi/>

TRENTODOC IN CANTINA

Sabato 23 settembre

Maso Nero

dalle 8.30 alle 18, durata 1 ora e 30' (ultimo ingresso alle 16.30)

ALLA SCOPERTA DI TRENTODOC MASO NERO

Visita della casa spumantistica e degustazione tre etichette Trentodoc condotta dall'enologo, per scoprire l'arte delle bollicine di montagna Maso Nero

Maso Nero, Via Stretta 2, San Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione

Costo di partecipazione 35,00 € a persona

Info e prenotazioni: info@zeni.tn.it, 0461-650456

www.zeni.tn.it

Cantina Endrizzi Elio e F.Ili

Ore 9.00, durata 2 ore

TRENTODOC ALLA SCOPERTA DELLA LEGGENDA DEL BASILISCO

Visita guidata della casa spumantistica, passeggiata nei vigneti della Piana Rotaliana e visita alla sede storica, nella quale si terrà la degustazione di Trentodoc Basiliscus accompagnato da un tagliere di salumi trentini, con il racconto della leggenda del dragone e del cavaliere di Mezzocorona, dalla quale prende il nome

Cantina Endrizzi Elio e F.Ili, Via Rotaliana 10, Mezzocorona (TN)

Modalità di partecipazione: Su prenotazione, almeno due giorni prima dell'evento

Costo di partecipazione 12,00 € a persona

Info e prenotazioni: endrizzivini@endrizzielio.it, 340-6624091

Revi

Ore 9.00, durata 3 ore e 30'

Yoga e natura... con un tocco di Revi!

Un'esperienza multisensoriale che si svolgerà all'aperto. Dopo una breve passeggiata ci si troverà immersi nella bellezza della natura Trentina. Qui l'evento si dividerà in due momenti separati: una lezione di Yoga (adatta a tutti, con un'insegnante certificata), seguita dal racconto



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



M Rete del
MEDITERRANEO

Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.

BO
ma

CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORATORI LOCAL TOURISM.IT CIBO & BEVANDE > AGRICOLTURA TURISMO > ISTITUZIONI TECNOLOGIE
APPROFONDIMENTI >

EVENTI

[Home](#) » [Trentodoc in cantina](#)



Trentodoc in cantina

13/09/2023 17:45 [Redazione Agenfood](#) [EVENTI, NL](#)

Tempo lettura: 3 minuti

(Agen Food) – Trento, 13 set. – Trento e Valle dell'Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana: la scoperta dei sei distretti di produzione delle bollicine di montagna è al centro di "Trentodoc in Cantina", che propone un programma di itinerari ed eventi diffusi su tutto il territorio trentino, pensato per consentire agli appassionati di visitare e vivere le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc.

L'iniziativa è compresa all'interno del palinsesto del Trentodoc Festival in programma dal 22 al 24 settembre.

Per personalizzare la propria esperienza nei giorni della manifestazione, è disponibile – oltre al sito trentodocfestival.it – l'App Trentodoc che permette di consultare i dettagli di orari e modalità di prenotazione di tutti gli appuntamenti, leggere le schede delle case spumantistiche e di ogni Trentodoc in miscita, ma anche – nella sezione itinerari – effettuare una visita e completarla con oltre 200 punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

Il calendario "Trentodoc in Cantina" prevede attività come degustazioni di nuove annate, occasioni di convivialità in cantina, picnic in vigna con il produttore, passeggiate all'aria aperta, performance di musica e momenti di intrattenimento.

Esperienze enogastronomiche

Non mancano gli eventi di enogastronomia in abbinamento alle bollicine di montagna: dal brunch di Monfort nella splendida cornice del Giardino dei Ciucioi (sabato 23 settembre) al menù a base di cucina di montagna dello chef Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin* di Cavalese accompagnato da diverse variazioni di Trentodoc, organizzato da Cesarini Sforza Spumanti (sabato 23 settembre). Altemasi propone una degustazione Trentodoc in abbinamento ad alcune preparazioni con erbe spontanee e selvatiche (sabato 23 settembre), all'interno di Maso Toresella.

S'ispira alle bollicine di montagna la merenda di Fondazione Edmund Mach, preparata dagli allievi della scuola (venerdì 22 e sabato 23 settembre), e il pranzo di Bellaveder (venerdì 22 settembre), dove il menù è studiato, realizzato e servito dagli studenti del Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero e Ristorazione di Ossana.



Tra le varie alternative per la cena, Valentini di Weinfeld (sabato 23 settembre) organizza "Food & Sparkles" per un pasto a tema Trentodoc, Cenci Trentino presenta un percorso di assaggi alla scoperta di sei diverse etichette da degustare insieme ai piatti degli chef Riccardo Bosco del Ristorante Bovin di Levico e Andrea Dellagiacomina della Pescheria Dellagiacomina di Borgo Valsugana (venerdì 22 settembre), Conti Bossi Fedrigotti seleziona per ogni portata una diversa annata, introdotta dal produttore (venerdì 22 settembre).

Trentodoc può essere servito a tutto pasto e, per questo, in calendario, compaiono le soluzioni più diverse in tema di abbinamenti: dai prodotti tipici del territorio – nella proposta di Cantina Toblino (venerdì 22 e sabato 23 settembre) e di Cantina di Riva (venerdì 22 settembre) – al pesce di lago per Madonna delle Vittorie, (venerdì 22, sabato 23 e domenica 24 settembre), fino alle crudité e alle specialità mediterranee per Moser (domenica 24 settembre, con musica dal vivo) e per Cantina Salizzoni (venerdì 22 settembre). I sapori d'autunno trentino sono il fil rouge della cena organizzata da Mas dei Chini (venerdì 22 settembre). Il momento speciale di abbinamento nel pomeriggio è dedicato da Pisoni F.lli alla pizza (sabato 23 settembre) mentre l'aperitivo della domenica di Maso Martis comprende le interpretazioni della pasta, in collaborazione con lo chef Cristiano Tomei del ristorante L'Imbuto di Lucca e con Pastificio Felicetti (domenica 24 settembre).

Tutti gli appuntamenti su <https://trentodoc.prezly.com/>

[Primo Piano](#) [TrentoDOC](#) [Trentodoc Festival](#) [Trentodoc in Cantina](#)



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Share This



Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



[In arrivo la prima edizione di Mantova Fiorita](#) (Agen Food) - Mantova, 13 set. - È stata presentata questa mattina la prima edizione...



[Velier Experience al 63° Salone Nautico di Genova](#)

(Agen Food) - Genova, 13 set. - Il Salone nautico internazionale di Genova è una...



["DOLO-VINI-MITI: il festival dei vini verticali" dal 6 al 15 ottobre](#)

(Agen Food) - Trento, 13 set. - L'autunno può riservare grandi emozioni a chi ne...

ULTIMI ARTICOLI LIVE

17:50 [No.3 Gin vince il Trophy Award – Pre Mixed](#)

17:45 [Trentodoc in cantina](#)

17:40 [Cia, ripartire da discorso von der Leyen per agricoltura più centrale](#)

17:30 [Il tonno rosso del Mediterraneo torna sulle tavole di Eataly](#)



il Dolomiti



Dal palio delle frazioni alla Desmalgada, al via la Festa [...]



Nasce il nuovo istituto superiore "Negrelli - Forcellini" [...]



Nasce il nuovo istituto superiore "Negrelli - Forcellini" [...]



Il Bertelli non sarà più pasticceria: dopo una decisa [...]

Contenuto sponsorizzato

SOCIETÀ

Alla Spiaggia degli Olivi di Riva del Garda una cena con lo chef stellato Brunel ispirata a Gabriele D'Annunzio

Si chiama "Vino Gusto Poesia" l'evento, organizzato da Agraria Riva del Garda in collaborazione con lo chef Peter Brunel, si svolgerà martedì 26 settembre alla Spiaggia degli Olivi, una delle location più suggestive del Lago di Garda



Publicato il - 15 settembre 2023 - 16:02

Condividi

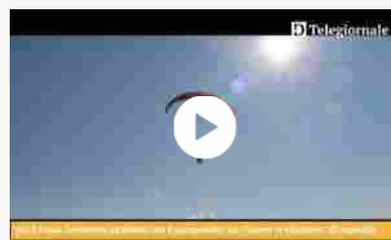
RIVA DEL GARDA. Sarà una **cena-evento unica** e irripetibile quella organizzata da **Agraria Riva del Garda** in collaborazione con lo **chef stellato Peter Brunel**. La location è di quelle da cartolina, la **Spiaggia degli Olivi di Riva del Garda** e l'evento, in programma per **martedì 26 settembre 2023**, sarà caratterizzato non solo dalla cena, ma anche da un percorso variegato che condurrà alla scoperta di un luogo da molti definito magico.

Ma c'è di più: **l'interno menù sarà ispirato al poeta Gabriele D'Annunzio**. Ogni portata sarà quindi concepita come un'opera d'arte culinaria e sarà accompagnata dai vini e dagli oli di Agraria Riva del Garda, selezionati per esaltare il sapore di ogni piatto.

Contenuto sponsorizzato

Podcast

ARCHIVIO →



Edizione del 12 settembre 2023

Telegiornale 12 set 2023 - ore 22:50

Contenuto sponsorizzato

Lavoro

ANNUNCI →



CERCASI MONTATORE MECCANICO CON ESPERIENZA

Tempo pieno



Gestione del nuovo ristorante

Tempo pieno



Contenuto sponsorizzato

IN EVIDENZA

VAI ALLA HOME →

Tragedia in volo, pilota di parapendio muore a 30 anni. E' precipitato tra le rocce dopo il decollo. Difficile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

Spiaggia degli Olivi è dal 2020 una location per eventi esclusivi. Simbolo della dolce vita, la spiaggia venne progettata negli anni Trenta da Giancarlo Maroni, l'architetto del Vittoriale degli Italiani. Attrezzata con tutte le comodità di un moderno stabilimento balneare, venne inaugurata nel 1934 alla presenza dello stesso Vate e presto divenne il simbolo delle vacanze sul Lago di Garda e della vita mondana della cittadina lacustre.

Agraria Riva del Garda è una società cooperativa con sede nel comune di Riva del Garda. Fondata nel 1926 come associazione con lo scopo di sostenere e promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda Trentino, nell'arco di pochi decenni cresce rapidamente con la nascita della cantina nel 1957 e, successivamente, con l'inaugurazione del frantoio nel 1965. Oggigiorno la società conta sulla sinergia di trecento soci conferitori, che operano tra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e la Valle di Ledro, per la produzione di oli extravergini, vini selezionati e spumanti.

Ad affiancare Agraria Riva del Garda nell'organizzazione di "Vino Gusto Poesia" ci sarà lo chef Peter Brunel. Classe 1975, dopo un primo periodo di lavoro e formazione in Trentino-Alto Adige approda a Riva del Garda dove nel 2003, appena ventottenne, conquista l'ambita stella Michelin. Nel corso della sua carriera ha prestato servizio in importanti cucine nazionali e internazionali, arrivando a ottenere, nel 2015 a Firenze, un'altra stella Michelin. Nel 2019 prende vita il suo nuovo progetto trentino, con l'inaugurazione ad Arco del Peter Brunel Ristorante Gourmet che gli permette di ottenere, per la terza volta, la stella Michelin.

La cena-evento si svolgerà il 26 settembre 2023 alle 19:30 alla Spiaggia degli Olivi in Via Giardini di Porta Orientale, 5 a Riva del Garda (TN). La prenotazione è obbligatoria entro le ore 23:30 di domenica 24 settembre e può essere effettuata esclusivamente online all'indirizzo store.agririva.it/event/vino-gusto-poesia-26-09/. I posti disponibili sono limitati e il prezzo è di 150,00 euro a persona.

operazione del soccorso alpino per recuperare il corpo



CRONACA 15 settembre - 16:32

L'incidente sul Sass Pordoi. A perdere la vita un pilota di parapendio di 30 anni. E' precipitato tra le rocce, rimanendo appeso con la vela alla [...]

Dalla siccità al caldo, preoccupa il boom di alghe al laghetto di Melta. In azione i tecnici del Comune: "Verifiche per l'installazione di apparecchiature specifiche"



AMBIENTE 15 settembre - 12:57

Il problema delle alghe, viene spiegato dal Comune di Trento, si è aggravato anche in seguito alla chiusura temporanea degli ossigenatori a causa [...]

Anziana di 77 anni cade nel bosco mentre va a funghi: recuperata dal soccorso alpino che la raggiunge a 1.200 metri di quota



MONTAGNA 15 settembre - 15:30

Una squadra si è portata con i mezzi a quota 1.200 metri e ha trovato il marito della 77enne di Oderzo, che ha dato indicazioni

Contenuto sponsorizzato

Video

ARCHIVIO →





CERCA NOTIZIE

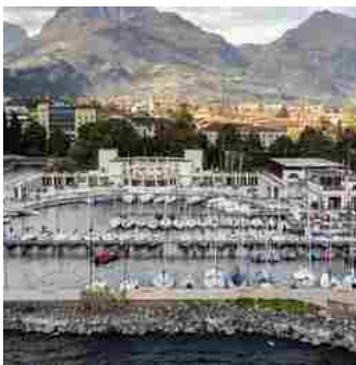
Griglia Timeline Grafo

[Prima pagina](#) [Lombardia](#) [Lazio](#) [Campania](#) [Emilia Romagna](#) [Veneto](#) [Piemonte](#) [Puglia](#) [Sicilia](#) [Toscana](#) [Liguria](#) [Trentino-Alto Adige](#) [Altre regioni](#)
[Cronaca](#) [Economia](#) [Politica](#) [Spettacoli e Cultura](#) [Sport](#) [Scienza e Tecnologia](#) [Informazione locale](#) [Stampa estera](#)

Alla Spiaggia degli Olivi di Riva del Garda una cena con lo chef stellato Brunel ispirata a Gabriele D'Annunzio

Il Dolomiti 1 6 ore fa

Si chiama "Vino Gusto Poesia" l'evento, organizzato da Agraria Riva del Garda in collaborazione con lo chef Peter Brunel, si svolgerà martedì 26 settembre alla Spiaggia degli Olivi, una delle location più suggestive del Lago di Garda. La location ...

[Leggi la notizia](#)Persone: [peter brunel chef](#)Organizzazioni: [michelin vino gusto poesia](#)Prodotti: [vini](#)Luoghi: [riva del garda firenze](#)Tags: [spiaggia cena](#)

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Facebook



Twitter



Invia



RSS

[Tag](#) [Persone](#) [Organizzazioni](#) [Luoghi](#) [Prodotti](#)
[Termini e condizioni d'uso - Contattaci](#)

Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

[Scopri di più](#)

ALTRE FONTI (121)

A fuoco un piccolo elettrodomestico, a Riva in azione i pompieri



RIVA. Allarme incendio questa mattina (15 settembre) in un appartamento a **Riva del Garda** per un elettrodomestico che ha preso fuoco in cucina. La proprietaria è riuscita a gettare l'apparecchio sul terrazzo, evitando danni maggiori. Sul posto sono arrivati i vigili del ...

L'Adige - 8 ore fa

Luoghi: [riva riva del garda](#)Tags: [a fuoco danni maggiori](#)

Un elettrodomestico prende fuoco in cucina, l'inquilina lancia l'apparecchio sul terrazzo e chiama i vigili del fuoco



RIVA DEL GARDA. Un elettrodomestico ha preso fuoco. A intervenire i vigili del fuoco per le attività di spegnimento e le operazioni di messa in sicurezza. L'allerta è scattata nella mattina di oggi...

Il Dolomiti - 8 ore fa

Luoghi: [riva del garda varone](#)Tags: [vigili del fuoco elettrodomestico](#)

Valdigne Triathlon, ancora un weekend sportivo ricco di grandi soddisfazioni



Tante le soddisfazioni per gli Atleti di Valdigne Triathlon in tanti Campi Gara. Il lungo Week End è iniziato a **Riva del Garda** dove erano in programma i Campionati Europei Junior, U23, Assoluti e Age Group di Duathlon Cross e di Triathlon. Venerdì 8 settembre nelle gare di Duathlon con le ruote "grasse" oro ...

News Biella - 15 ore fa

Persone: [michele vanzi](#) [costanza antoniotti](#)Organizzazioni: [valdigne triathlon age group](#)Prodotti: [campionati europei batterie](#)Luoghi: [riva del garda germania](#) Tags: [gara soddisfazioni](#)

Colpaccio Benacense, avanti anche Lavis, Levico e Dro Cavedine

La sorpresa del ritorno dei quarti di finale arriva da **Riva del Garda**, dove l'unica squadra di Promozione riesce a sgambettare la più quotata Anaune Val di Non dopo l'1 a 1 dell'andata: nel primo ...

Calcio Sport Trentino - 14-9-2023

Persone: [kevin marchione](#) [davide santuari](#)Organizzazioni: [benacense 1905 vipo trento](#)Prodotti: [coppa italia match](#)Luoghi: [lavis levico terme](#)Tags: [terme fiavÉ](#) [finale provinciale](#)

FOTO



Alla Spiaggia degli Olivi di Riva del Garda una cena con lo chef stellato Brunel ispirata a Gabriele D'Annunzio

Il Dolomiti - 13-9-2023

1 di 1

Cosa fare a Verona e in provincia durante il weekend dal 15 al 17 settembre 2023



Champagne & Sparkling Wine World Championships, e' trionfo Italia: ecco le medaglie

Sono stati resi noti i risultati dello Champagne & Sparkling Wine World Championships, il concorso mondiale dedicato alle migliori produzioni sparkling. Quest'anno, l'edizione 2023, ha battuto il record di medaglie d'oro assegnate, ben 170. Mentre sono 218 le etichette premiate con la medaglia d'argento. Il concorso, che quest'anno celebra dieci anni, si è affermato come quello più prestigioso al mondo per i vini spumanti, sia per il suo rigoroso processo di valutazione che per i giudici specializzati. Quest'anno hanno partecipato al concorso poco meno di 1.000 spumanti provenienti da 19 paesi diversi giudicati in 11 giorni presso l'iconico Goodnestone Park. L'Italia ancora una volta ha conquistato la vetta della classifica per maggior numero di medaglie con 74 medaglie d'oro e 117 d'argento più della metà del totale delle medaglie d'argento andate all'Italia. Poi è stata la Francia che ha portato a casa 43 medaglie d'oro e 48 medaglie d'argento. L'Inghilterra ha conquistato il terzo posto nella classifica medaglie con 11 medaglie d'oro e 15 d'argento, seguita da vicino da Australia e Spagna, che hanno ottenuto ciascuna 11 medaglie d'oro e 11 d'argento. Tom Stevenson, fondatore e presidente del Cswwc, ha commentato: Nel corso di 10 anni, questo concorso ha stabilito senza ombra di dubbio chi sono i migliori produttori di spumanti in tutto il mondo grazie ai loro vini che hanno costantemente vinto i massimi riconoscimenti. Ma ogni anno porta il successo a nuove regioni e nuovi produttori. Posso onestamente dire che viviamo in un'epoca d'oro per lo spumante. La nostra missione non è solo quella di promuovere vini di livello mondiale, ma anche scoprire e premiare vini nuovi ed entusiasmanti provenienti da regioni affermate ed emergenti in tutto il mondo. La cosa fantastica è che le medaglie vinte provengono sia dai produttori più grandi che da alcuni dei più piccoli, sia da produttori di lunga data che da nuovi arrivati. Enormi congratulazioni a tutti i vincitori di medaglie.

TUTTI I VINI ITALIANI PREMIATI

Abate Nero SILVER Abate Nero NV Brut
 Magnum Alfredo Bertolani SILVER Alfredo Bertolani NV Granarossa SILVER Alfredo Bertolani NV Lambrusco Oro SILVER
 Alfredo Bertolani NV Lambrusco Rosé Altemasi GOLD Altemasi 2016 Graal Magnum GOLD Altemasi 2019 Blanc de
 Noirs Magnum SILVER Altemasi 2016 Graal SILVER Altemasi 2019 Blanc de Noirs SILVER Altemasi 2019 Millesimato
 Magnum SILVER Altemasi 2019 Millesimato Andreola GOLD Andreola 2021 Dry Vigna Ochera GOLD Andreola 2022
 Brut Dirupo GOLD Andreola 2022 Extra Dry Mas de Fer Rive di Soligo SILVER Andreola 2022 Brut Col del Forno Rive di
 Refrontolo Barone Pizzini SILVER Barone Pizzini NV Golf 1927 Magnum Bellavista SILVER Bellavista 2018 Teatro Alla
 Scala Magnum Bisol 1542 SILVER Bisol 1542 2022 Molera SILVER Bisol 1542 2022 Relio Rive di Guia Bonfadini SILVER
 Bonfadini NV Carpe Diem Satèn Magnum SILVER Bonfadini NV Opera Rosé Magnum Bortolomiol SILVER Bortolomiol
 2022 Prior Bosca SILVER Bosca 2018 Brut Cadel Bosco GOLD Cadel Bosco 2014 Annamaria Clementi Magnum GOLD
 Cadel Bosco NV Cuvée Prestige Edizione 45 Magnum GOLD Cadel Bosco NV Cuvée Prestige R.S. Edizione 36 SILVER
 Cadel Bosco 2018 Vintage Collection Satèn Magnum SILVER Cadel Bosco 2018 Vintage Collection Satèn SILVER Cadel
 Bosco NV Cuvée Prestige Rosé Edizione 44 Cantina Aldeno GOLD Cantina Aldeno 2018 Altinum Magnum GOLD
 Cantina Aldeno 2018 Bio Vegan Altinate Cantina di Riva SILVER Cantina di Riva NV Brezza Riva Cantina d'Isera GOLD
 Cantina d'Isera 2016 Isera 907 Riserva SILVER Cantina d'Isera NV Brut Isera 907 Collezione 13 Cantina Michele Sartori
 GOLD Cantina Michele Sartori 2019 Extra Brut Cantina Montelliana SILVER Cantina Montelliana NV Extra Brut Cantina
 Romanese SILVER Cantina Romanese 2014 Romanese Brut Riserva Magnum Cantina Settecani SILVER Cantina
 Settecani NV Vini del Re Cantina Sociale di Trento SILVER Cantina Sociale di Trento NV 601 Brut Cantina Sociale
 Formigine Pedemontana SILVER Cantina Sociale Formigine Pedemontana NV FOR.MO.SA Cantina Toblino SILVER
 Cantina Toblino 2019 Vent Cantina Zucchi GOLD Cantina Zucchi 2022 Etichetta Bianca Cantine Ceci SILVER Cantine
 Ceci NV Bruno e le Rosé Cantine Lombardini SILVER Cantine Lombardini 2022 Rosso Frizzante Secco Il Campanone
 Castel Faglia SILVER Castel Faglia 2017 Monogram Satèn Millesimato SILVER Castel Faglia NV Dosage Zéro Cuvée
 Monogram Castello Bonomi SILVER Castello Bonomi NV Cuvée Castello di Gussago GOLD Castello di Gussago 2017
 Club Cuvée Cesarini Sforza SILVER Cesarini Sforza 2015 Riserva 1673 Magnum Cleto Chiarli SILVER Cleto Chiarli 2022
 Vecchia Modena Premium Magnum SILVER Cleto Chiarli 2022 Vigneto Cialdini Magnum Contadi Castaldi SILVER
 Contadi Castaldi NV Rosé Magnum Corte Manzini GOLD Corte Manzini NV Amabile SILVER Corte Manzini NV L'Acino
 Cuvage GOLD Cuvage 2019 Brut Metodo Classico Magnum GOLD Cuvage 2019 Brut Metodo Classico GOLD Cuvage NV
 Acquesi Asti SILVER Cuvage 2018 Brut Metodo Classico Magnum SILVER Cuvage 2019 Brut Metodo Classico SILVER
 Cuvage NV Acquesi Asti Magnum De Vigili SILVER De Vigili NV Art Drusian Francesco SILVER Drusian Francesco NV
 Extra Dry Dubl GOLD Dubl NV Brut Edition I Endrizzi GOLD Endrizzi 2018 Brut Magnum GOLD Endrizzi 2018
 Piancastello Riserva Magnum SILVER Endrizzi 2018 Piancastello Zero Ferrari Trento GOLD Ferrari Trento 2015 Perlé



Bianco Riserva Magnum GOLD Ferrari Trento 2015 Riserva Lunelli GOLD Ferrari Trento 2016 Perlé Magnum GOLD Ferrari Trento 2016 Perlé Rosé Riserva Magnum GOLD Ferrari Trento NV Brut GOLD Ferrari Trento NV Brut F1 Edition GOLD Ferrari Trento NV Brut Magnum GOLD Ferrari Trento NV Maximum Blanc de Blancs Magnum GOLD Ferrari Trento NV Maximum Rosé SILVER Ferrari Trento 2010 Giulio Ferrari Rosé Riserva SILVER Ferrari Trento 2015 Perlé Nero Riserva SILVER Ferrari Trento 2017 Perlé Firriato GOLD Firriato NV Gaudensius Blanc de Noir Follador SILVER Follador 2021 Nani dei Berti Rive di Col San Martino SILVER Follador 2021 Ruiol Castei Franca Contea SILVER Franca Contea NV Brut Cuvée Primus Francesco Bellei SILVER Francesco Bellei NV Brut Bianco Fratelli Berlucci GOLD Fratelli Berlucci 2017 Freccianera Nature Magnum GOLD Fratelli Berlucci 2018 Freccianera Brut Magnum GOLD Fratelli Berlucci NV Brut 25 Magnum Gualtieri SILVER Gualtieri NV Il Ligabue Guido Berlucci GOLD Guido Berlucci NV Berlucci 61 Extra Brut GOLD Guido Berlucci NV Berlucci 61 Rosé Magnum GOLD Guido Berlucci NV Berlucci 61 Rosé GOLD Guido Berlucci NV Berlucci 61 Satèn SILVER Guido Berlucci 2011 Palazzo Lana Extrême SILVER Guido Berlucci 2016 Berlucci 61 Nature Rosé SILVER Guido Berlucci NV Berlucci 61 Satèn Magnum Kettmeir GOLD Kettmeir 2019 Athesis Brut Magnum GOLD Kettmeir 2019 Athesis Brut GOLD Kettmeir 2019 Athesis Brut Rosé Magnum GOLD Kettmeir 2020 Athesis Brut Rosé SILVER Kettmeir 2018 Pas Dosé Magnum SILVER Kettmeir 2018 Pas Dosé SILVER Kettmeir 2020 Athesis Brut La Montina GOLD La Montina 2018 Brut SILVER La Montina NV Extra Brut Lantieri de Paratico GOLD Lantieri de Paratico 2018 Extra Brut Arcadia Magnum GOLD Lantieri de Paratico 2019 Extra Brut Arcadia GOLD Lantieri de Paratico NV Brut GOLD Lantieri de Paratico NV Extra Brut GOLD Lantieri de Paratico NV Satèn SILVER Lantieri de Paratico 2016 Riserva Origines SILVER Lantieri de Paratico NV Brut Magnum SILVER Lantieri de Paratico NV Nature SILVER Lantieri de Paratico NV Rosé Le Bertole SILVER Le Bertole NV Extra Dry Letrari GOLD Letrari 2019 Brut Rosé GOLD Letrari NV Cuvée Blanche SILVER Letrari 2020 Brut Luca Ricci SILVER Luca Ricci NV Brut Madonna delle Vittorie GOLD Madonna delle Vittorie NV Brut Rosé SILVER Madonna delle Vittorie 2018 Brut Millesimato Majolini SILVER Majolini 2018 Electo SILVER Majolini 2018 Man Spumanti GOLD Man Spumanti 2019 Brut Millesimato SILVER Man Spumanti 2019 Rosé Millesimato Maso Martis GOLD Maso Martis 2013 Madame Martis SILVER Maso Martis 2010 Madam Martis Magnum SILVER Maso Martis 2018 Monsieur Martis Maso Poli SILVER Maso Poli 2017 Riserva Azienda Agricola G. Milazzo GOLD Milazzo 2016 Federico II Magnum GOLD Milazzo NV Gran Cuvée GOLD Milazzo Classico NV Brut Magnum GOLD Milazzo NV Riserva V38AG GOLD Milazzo NV Riserva V38AG A19D Magnum GOLD Milazzo NV Riserva V38AG B20 GOLD Milazzo NV Riserva V38AG B20D Magnum SILVER Milazzo 2015 Federico II Magnum SILVER Milazzo 2015 Federico II SILVER Milazzo 2016 Federico II SILVER Milazzo 2017 Federico II Magnum SILVER Milazzo 2017 Federico II SILVER Milazzo NV Gran Cuvée G21 SILVER Milazzo NV Nature B20 SILVER Milazzo NV Nature C19 SILVER Milazzo NV Nature C20 SILVER Milazzo NV Riserva V38AG A20 SILVER Milazzo NV Riserva V38AG B19 SILVER Milazzo NV Riserva V38AG B19D Magnum Mirabella GOLD Mirabella 2018 Satèn Millesimato Muratori GOLD Muratori NV Brut Magnum Opera SILVER Opera 2012 Riserva Blanc de Blancs SILVER Opera 2014 Nature Blanc de Blancs SILVER Opera 2015 Brut Blanc de Blancs Magnum Pezzuoli GOLD Pezzuoli 2022 Pietrarossa SILVER Pezzuoli 2022 Pietrascura Revì SILVER Revì 2019 Dosaggio Zero Ricci Curbastro SILVER Ricci Curbastro 2018 Satèn Righi SILVER Righi NV Semisecco Biologico Romantica GOLD Romantica 2019 Extra Brut SILVER Romantica 2019 Satèn Rotari GOLD Rotari 2015 AlpeRegis Pas Dosé Magnum GOLD Rotari 2016 AlpeRegis Brut Magnum GOLD Rotari 2016 AlpeRegis Extra Brut GOLD Rotari 2018 Scandinavia Brut Riserva Magnum SILVER Rotari 2015 AlpeRegis Extra Brut Magnum SILVER Rotari 2016 AlpeRegis Rosé Magnum SILVER Rotari 2016 Blossom Label SILVER Rotari 2017 Scandinavia Brut Riserva SILVER Rotari NV Brut (USA) SILVER Rotari NV Cuvée 28 Brut Rosé SILVER Rotari NV Cuvée 28 Magnum San Giuseppe SILVER San Giuseppe 2022 Brut Millesimato Simoncelli Armando SILVER Simoncelli Armando 2019 Brut Simoncelli Magnum Tenuta Amadio GOLD Tenuta Amadio 2022 Extra Dry SILVER Tenuta Amadio 2022 Brut Tenuta Maso Corno SILVER Tenuta Maso Corno 2019 Giulio Larcher Pas Dosé Tenuta San Giorgio SILVER Tenuta San Giorgio 2022 Ripe Frondose Extra Dry Millesimato SILVER Tenuta San Giorgio NV Brut Flumen Terre d'Aenòr SILVER Terre d'Aenòr NV Demi-Sec SILVER Terre d'Aenòr NV Satèn Ricciolina Terre del Lagorai SILVER Terre del Lagorai NV Karl Extra Brut Magnum Toffoli SILVER Toffoli 2022 Extra Dry Millesimato Gold Turra GOLD Turra 2016 Brut Valdo Spumanti GOLD Valdo Spumanti NV Cuvée Viviana SILVER Valdo Spumanti 2021 Cuvée del Fondatore SILVER Valdo Spumanti 2022 Marca Oro Rosé Ventiventi SILVER Ventiventi 2022 La.Vie Vezzelli Francesco GOLD Vezzelli Francesco 2021 Morosa GOLD Vezzelli Francesco 2022 Il Selezione Vezzoli Ugo SILVER Vezzoli Ugo 2020 Satèn Vigneti Cenci SILVER Vigneti Cenci NV La Via Della Seta SILVER Vigneti Cenci NV Zero Villa Franciacorta SILVER Villa Franciacorta 2019 Emozione Zanasi GOLD Zanasi 2022 Bruno Zanasi



Ricette » [Ricette di Primi Piatti Vari](#) » Cavolfiore, Trentingrana, peperoncino, nocciole e cacao

Cavolfiore, Trentingrana, peperoncino, nocciole e cacao

vegetariana

celiachia

gluten free

contemporanea

Cavolfiore, Trentingrana, peperoncino, nocciole e cacao è una ricetta creata appositamente da Alfio Ghezzi per [Agraria del Garda](#).



4 PERSONE

- 1/2 cavolfiore
- 25 g di Trentingrana
- 150 g Brezza Riva Riserva Trentodoc
- 150 g panna

Lavate e mondate il cavolfiore, tagliatelo a pezzi e lessatelo per 5 minuti in acqua salata.

Per la salsa mettete in una casseruola lo scalogno affettato sottilmente, l'alloro e il Trentodoc, ponete sul fuoco e fate ridurre finché non ne sarà rimasto che un velo, quindi aggiungete la panna e ridurre di 3/4.

- 10 g burro
 - 1 foglia d'alloro
 - 1/2 scalogno
 - 0,5 g peperoncino d'Isera
 - 60 g nocciole
 - q.b. di cacao
- Emulsionate il composto con il burro e aggiungete il peperoncino e il Trentingrana.
Tostate le nocciole in forno per qualche minuto.
Tritate i cavolfiori cotti e insaporiteli nel burro che avrete fatto diventare color nocciola.
Disponete la salsa sul fondo dei piatti singoli, sopra adagiate un anello e riempitelo prima con uno strato di cavolfiori, poi con le nocciole e infine spolverizzate con il cacao.

RICETTE SIMILI



Fracchiata



Bulgur con carote, uvetta e pinoli



Cuori di sedano gratinati



Vol au vent ai funghi porcini

LE RICETTE DI MANGIAREBENE

Ricette di antipasti
Ricette di pasta
Ricette di riso
Ricette di altri primi
Ricette di carne
Ricette di pesce
Ricette di Uova
Ricette di contorni
Ricette di Salse
Ricette di dessert
Ricette di drink
Ricette di spuntini
Ricette di conserve

I MENU DI CUCINA DI MANGIAREBENE

Ricette di stagione
Le occasioni speciali
Le feste tradizionali

LE ULTIME RICETTE

Insalata di farro, peperoni, olive e feta
Piadina grano Khorasan Kamut con pollo speziato, peperoni e salsa allo yogurt
Fichi farciti con formaggio e frutta secca
Fusi di pollo alle erbe
Panzanella mediorientale - Cous cous con gambero e gazpacho
Cavolfiore, Trentingrana, peperoncino, nocciole e cacao
Gnocchi di patate e finferle
Carote, abete rosso e Ulidea
Razza rendena alla brace, fagiolino grisotto e Gorgonzola
Porcini, salmerino alpino e cavolo riccio

IL BLOG DI MANGIAREBENE

Cucina Internazionale
Cucina Regionale
Eventi Golosi
I segreti di Marina
Magazine

Scrivi a Marina

Privacy

Cookie



© 1996 - 2020 Marina Malvezzi - È vietata la riproduzione anche parziale

& L'Alto Garda Trentino nel bicchiere e nel piatto



19/09/2023



Un **percorso gustativo** per sentire, cogliere e capire le sfumature organolettiche che i prodotti – olio e vino – di **Agraria Riva del Garda** regalano in tavola. Per l'occasione lo chef **Alfio Ghezzi**, Ristorante Senso Alfio Ghezzi Mart di Rovereto, interprete straordinario delle eccellenze dell'**Alto Garda Trentino**, ha creato alcune ricette dedicate. Un aperitivo del tutto eccezionale, studiato e composto per valorizzare al meglio i vini e gli oli del territorio in abbinamento al cibo.

La cucina di Alfio Ghezzi è perfetta per accompagnare i sapori della terra trentina che, lo si intuisce subito, fanno parte di lui come sangue che scorre nelle vene. Il suo stile semplice all'apparenza, concretamente calibrato e studiato, conquista il palato proprio perché comprensibile, accessibile, delicato nella sua perfezione che non è certo frutto del caso ma di studio e capacità, di tecnica e maestria, di profonda sensibilità.

Accanto alla perfezione tecnica e emozionale di chef Ghezzi i vini e gli oli di Agraria Riva del Garda sono il complemento ideale. Nata come associazione per **promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda Trentino**, Agraria Riva del Garda trova il suo equilibrio nella produzione **vinicola e olearia**, con 300

soci conferitori che, in questo territorio unico nel suo genere per microclima e contesto operano in sinergia e offrono prodotti di elevata qualità.

Innanzitutto i frutti della vite, vitigni rossi e bianchi che Cantina Riva valorizza in vigna per perfezionare in cantina, con disciplinari di produzione DOC, IGT e Biologico e una produzione di 35.000 quintali di uva che diventa una linea completa di vini di grande eleganza e carattere.

Poi, ma non è da meno, la produzione olearia con frantoi sparsi su un territorio di 270 ettari. Olio extravergine di oliva dagli elevati standard qualitativi che rispecchiano le tipicità del territorio: fruttato, profumato, elegante e intenso.





Lo chef Alfio Ghezzi

Innovazione e progetti

Un territorio, l'Alto Garda Trentino, che offre grandi caratteristiche che derivano dal clima temperato, dai venti moderati, dalle temperature miti. Una natura bella e ricca che si presta all'agricoltura con generosità. Il luogo ideale per iniziative di **ricerca, per lo sviluppo di metodologie e progetti innovativi**. Come il progetto PICA (Piattaforma Integrata Cartografica Agri-vitivinicola), sviluppato allo scopo di approfondire e diffondere informazioni sull'ambiente, le coltivazioni, il suolo, il microclima e le condizioni atmosferiche per **supportare azioni di viticoltura di precisione**. Come il progetto Uliva Gis, per lo sviluppo del territorio olivicolo, una piattaforma telematica per fornire ai coltivatori e ai tecnici corrette indicazioni di pratica colturale. Obiettivo del progetto è **enfaticizzare gli aspetti identitari e distintivi** dell'olio extravergine di oliva risultato del binomio Casaliva, varietà di oliva autoctona del territorio rafforzando la filiera e preservando il territorio. Passi concreti per lo sviluppo della produzione e per conservarne e migliorarne la qualità.

Un percorso di gusto

Un ricco aperitivo, dunque, per offrire una panoramica esauriente di come l'abbinamento equilibrato tra cibi, oli e vini possa creare quella perfetta armonia in grado di valorizzare tutti i suoi protagonisti, dall'ingrediente di base al sorso finale.

- Alfio Ghezzi propone in entrata una ricetta apparentemente semplice a base vegetale: **cavolfiore, Trentingrana, peperoncino, nocciole e cacao**; ingredienti che possono apparire in contrasto tra loro ma che rivelano un'armonia di grande personalità perfettamente dosati e meticolosamente accostati. In abbinamento, l'eleganza di **Brezza Riva Riserva Pas Dosé**, vino di struttura, dalla spinta acida e persistente, che si rivela l'ideale per contrastare le note dolci del cavolfiore e la forza del Trentingrana. Il condimento, olio extravergine **46° Parallelo Bled** è il tocco finale.

Home > Concorsi > LE MEDAGLIE ITALIANE ALLA DECIMA EDIZIONE "Champagne & Sparkling Wine World Championships"

Concorsi CONCORSI ENOLOGICI News DEGUSTAZIONI VINO Spumante

LE MEDAGLIE ITALIANE ALLA DECIMA EDIZIONE "Champagne & Sparkling Wine World Championships"

Di Direzione - 19 Settembre 2023

Mi piace 7



Sono stati pubblicati i risultati della decima edizione della competizione internazionale "Champagne & Sparkling Wine World Championships", il concorso mondiale riservato alle migliori produzioni sparkling.

L'edizione 2023, ha battuto il record di medaglie d'oro assegnate, con 170. Mentre le medaglie d'argento sono state 218. Il concorso, che quest'anno festeggia i dieci anni, si è affermato come il più prestigioso al mondo, per quanto concerne i vini spumanti, sia per il suo rigoroso processo di valutazione ed anche per i giudici specializzati.

Quest'anno hanno partecipato al concorso poco meno di 1.000 spumanti provenienti da 19 paesi diversi giudicati in 11 giorni presso il caratteristico Goodnestone Park. **L'Italia, anche in questa decima edizione, ha conquistato la vetta della classifica con 74 medaglie d'oro e 117 d'argento (più della metà del totale delle medaglie d'argento sono state vinte dagli spumanti italiani).**

Nella classifica finale segue la Francia che si è aggiudicata 43 medaglie d'oro e 48 medaglie d'argento. L'Inghilterra ha conquistato il terzo posto nella classifica medaglie con 11 medaglie d'oro e 15 d'argento, seguita a ruota da Australia e Spagna, che hanno ottenuto ciascuna 11 medaglie d'oro e 11 d'argento.

Tom Stevenson, ideatore , fondatore e presidente del Cswwc, ha così commentato: "Nel corso di 10 anni, questo concorso ha decretato senza ombra di dubbio i migliori produttori di spumanti in tutto il mondo, grazie ai loro vini che costantemente si sono aggiudicati i massimi riconoscimenti. Ma ogni anno emergono nuove regioni e nuovi produttori.

Posso onestamente dire che viviamo un'epoca d'oro per lo spumante. La nostra missione non è solo quella di promuovere vini di livello mondiale, ma anche scoprire e premiare vini nuovi ed entusiasmanti provenienti da regioni affermate ed emergenti in tutto il mondo. L'aspetto che ci gratifica è che le medaglie vinte provengono sia dai produttori più grandi ma anche da alcuni dei più piccoli, sia da produttori di lunga tradizione che da nuovi emergenti. Congratulazioni vivissime a tutti i vincitori di medaglie".



MEDAGLIE ITALIANE

Italy

Abate Nero

SILVER Abate Nero NV Brut Magnum

Trentodoc, Trentino-Alto Adige, Italy (150cl, 12.5%)

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir (White, 5g RS)

Alfredo Bertolani

SILVER Alfredo Bertolani NV Granarossa

Lambrusco Emilia IGT, Emilia-Romagna, Italy (75cl, 11%)

70% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 30%
Lambrusco Salamino (Red, 16g RS)



GOLD Cantina Aldeno 2018 Bio Vegan Altinate
Trentodoc, Trentino-Alto Adige, Italy (75cl, 12.2%)
100% Chardonnay (White, 5.3g RS)
Cantina di Riva
SILVER Cantina di Riva NV Brezza Riva
Trentodoc, Trentino-Alto Adige, Italy (75cl, 12.5%)
100% Chardonnay (White, 6g RS)
Cantina d'Isera
GOLD Cantina d'Isera 2016 Isera 907 Riserva
Trentodoc, Trentino-Alto Adige, Italy (150cl, 12.5%)
100% Chardonnay (White, 3g RS)
SILVER Cantina d'Isera NV Brut Isera 907
Collezione 13
Trentodoc, Trentino-Alto Adige, Italy (75cl, 12.5%)
100% Chardonnay (White, 3.9g RS)
Cantina Michele Sartori
GOLD Cantina Michele Sartori 2019 Extra Brut
Trentodoc, Trentino-Alto Adige, Italy (75cl, 12.5%)
100% Chardonnay (White, 5.1g RS)
Cantina Montelliana
SILVER Cantina Montelliana NV Extra Brut
Asolo Prosecco Superiore DOCG, Veneto, Italy (75cl,
11%)
100% Glera (White, 5.5g RS)
Cantina Romanese
SILVER Cantina Romanese 2014 Romanese Brut
Riserva Magnum



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 21 Settembre 2023 - Aggiornato alle 12:57

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



ITALIA

HOME > ITALIA

DA DOMANI AL 24 SETTEMBRE

Trentodoc, una realtà in costante crescita, tra numeri, critica e wine lovers ai quali si racconta

Con una domanda a +7% nel 2022, tra i migliori Metodo Classico al mondo nel 2023, le bollicine di montagna sono protagoniste del "Trentodoc Festival"

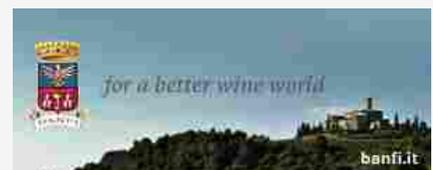
TRENTO, 21 SETTEMBRE 2023, ORE 12:57



Il Trentodoc si racconta a WineNews e ai wine lovers

1 / 8

Da una parte ci sono i numeri, con le vendite 2022 che hanno superato i 13 milioni di bottiglie per un fatturato complessivo che ha raggiunto i 180 milioni di euro, e una



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

domanda aumentata complessivamente del 7%, grazie all'apprezzamento crescente sia del pubblico italiano che di quello americano e asiatico, e al sempre maggior interesse verso i Millesimati, che hanno raggiunto la quota del 12% tra le tipologie in ascesa preferite dai consumatori. Dall'altro ci sono **i riconoscimenti della critica italiana ed internazionale, che lo pongono stabilmente ai vertici tra i migliori spumanti Metodo Classico al mondo, e come "campione" del "Mondiale delle bollicine" del wine writer britannico Tom Stevenson**, grazie alle sue cantine leader e con ricadute su tutto il territorio. **È questo il ritratto più attuale del Trentodoc, le bollicine di montagna per eccellenza**, primo Metodo Classico italiano ad aver ottenuto il riconoscimento a Doc, e tra i primi al mondo, esattamente 30 anni fa, nel 1993, e **oggi realtà in costante crescita - che, nei prossimi giorni, si racconterà a WineNews in un video ed ai wine lovers con "Trentodoc Festival" e "Trentodoc in Cantina" (da domani al 24 settembre)** - e che nasce in 1.396 ettari di vigneti eroici e da 4 vitigni (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco e Meunier), inerpicati sulle più belle montagne italiane, le Alpi e le Dolomiti, nei 74 Comuni che circondano Trento, nella Valle dell'Adige, in Val di Cembra, in Vallagarina, nella Valle del Sarca, in Valsugana e nelle Valli Giudicarie.

Il Trentodoc, con le sue 67 case spumantistiche diverse per dimensioni e natura, tra storiche Maison, cooperative tra le più grandi d'Italia e realtà sartoriali, riunite nell'Istituto Trento Doc, guidato da Enrico Zanoni, dg Cavit, tra le aziende leader del territorio, **è oggi uno dei casi più virtuosi della crescita del Metodo Classico italiano e del successo delle bollicine made in Italy, vino contemporaneo e uno dei medium della nostra società, simbolo di convivialità e versatilità di abbinamenti in cucina** - da quella di montagna all'alta ristorazione che sembra adattarsi perfettamente sempre di più ai Metodo Classico, grazie anche al livello qualitativo raggiunto da espressioni come il Trentodoc - ma anche di leggerezza e wellness, ormai destagionalizzate e sdoganate a tutto pasto, perfette in ogni occasione, **e che guardano ad un futuro ancora più frizzante, verso un posizionamento ancora più al top, ma anche alla capacità di invecchiamento sempre più richiesta anche per questa tipologia, e per il Trentodoc**, la cui lenta maturazione in bottiglia varia da un minimo di 15 mesi per un Brut a 24 mesi per un Millesimato, e da un minimo di 36 mesi per la Riserva, ma che può arrivare ad oltre 10 anni di permanenza sui lieviti. **Guardando alla produzione, secondo le voci delle aziende di riferimento raccolte da WineNews**

https://winenews.it/it/la-vendemmia-delle-bollicine-italiane-dal-piemonte-al-veneto-tra-chi-e-in-chiusura-e-chi-aspetta_504553/ - da Ferrari Trento, griffe-icona della spumantistica italiana, dove il sogno dell'enologo Giulio Ferrari di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi, è diventato realtà (e "Sparkling Wine Producer of the Year" del "The Champagne & Sparkling Wine World Championships" 2023), a Maso Martis, "perla" della spumantistica di montagna che, a dispetto delle sue piccole dimensioni, ha saputo conquistarsi un posto ai vertici



nella loro produzione - **il 2023, anche per il Trentodoc e i grandi vini del Trentino, sta segnando una delle vendemmie più complesse di sempre, ma che si prospetta buona in qualità e quantità.** Insomma, le bollicine del Trentodoc sono opere della maturità, frutto della consapevolezza della vocazione del territorio e del patrimonio della tradizione, raggiunta grazie **allo studio e alla ricerca scientifica portata avanti in sinergia da due realtà storiche del Trentino, come l'Istituto Trentodoc e la Fondazione Mach, e valorizzati dagli artefici della nascita e dell'affermazione del Trentodoc in Italia e nel mondo,** griffe pioniere delle bollicine italiane come Cesarini Sforza, oggi del Gruppo Cavit, e Letrari, a partire dalle intuizioni dello storico fondatore Leonello Letrari, e "colossi" come il Gruppo Mezzacorona, una delle più importanti cooperative del vino italiano. **Nel presente, tutto questo fa sì che ci sia sempre più attenzione verso le bollicine italiane come il Trentodoc da parte della critica mondiale, e, soprattutto, da parte degli appassionati.**

A loro è dedicato il "Trentodoc Festival" n. 2, il Festival delle bollicine di montagna, dal 22 al 24 settembre a Trento, promosso dalla Provincia autonoma di Trento con Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con il "Corriere della Sera", **e con le case spumantistiche dell'Istituto Trento Doc che propongono 70 appuntamenti nei luoghi di produzione del Metodo Classico nell'evento diffuso in tutto il territorio "Trentodoc in Cantina".** Dalla cucina di montagna dello chef Alessandro Gilmozzi del ristorante 1 stella Michelin El Molin di Cavalese accompagnato dal Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti, alla degustazione di Trentodoc Altemasi (Cavit) in abbinamento a preparazioni con erbe spontanee al Maso Toresella; dalla merenda preparata dagli allievi della Fondazione Edmund Mach, alla cena con verticale di Trentodoc da Conti Bossi Fedrigotti; dall'abbinamento con crudité da Moser, all'aperitivo di Maso Martis con le interpretazioni della pasta dello chef Cristiano Tomei del ristorante L'Imbuto di Lucca e Pastificio Felicetti; dalla degustazione "Da 0 a 100 mesi di lavorazione sui lieviti" da Endrizzi, a Letrari che dedica un appuntamento alle Riserve formato Magnum; dal Trentodoc in verticale alla Cantina Aldeno, a Ferrari Trento che propone un approfondimento sul rosato e apre al pubblico la residenza rinascimentale Villa Margon di proprietà della famiglia Lunelli; da Cembra Cantina di Montagna che propone trekking tra i vigneti della Valle di Cembra, all'incontro da Rotari (Mezzacorona) tra bollicine, musica e arte; dalla Cantina d'Isera, dove il Trentodoc è servito con sboccatura à la volée, alla Cantina Sociale di Trento che sceglie l'artista Lorenza Aldrighetti per una performance nell'enoteca ARTèCRU; da Revi dove si fa yoga immersi nella natura, a De Vigili che organizza che un percorso artistico tra i vigneti, o a Mittestainer per un aperitivo a bordo piscina. E, ancora, da Bellaveder a Valentini di Weinfeld, da Cenci Trentino a Cantina Toblino, da Cantina di Riva a Madonna delle Vittorie, dalla Cantina Salizzoni a Mas dei Chini, da F.lli Pisoni a Ressa, da Spagnolli Spumanti a Maso Nero, da San Michael alla Cantina Furletti Gabriele, da Balter a Borgo dei Posseri, da Tonini Viticoltori a Corvée, dalla Cantina Mori Colli Zugna ai Viticoltori in Avio, da Pravis a Cantina Salim.

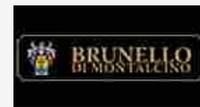
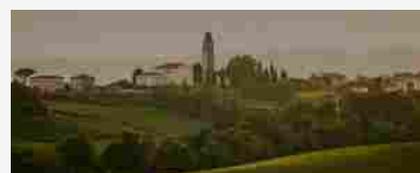
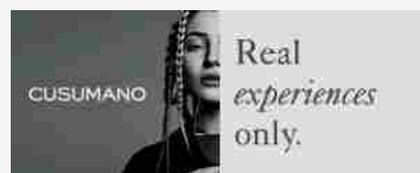
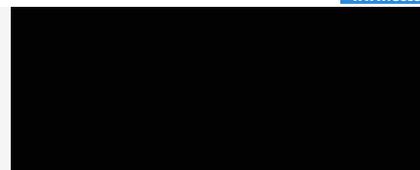
Il tutto, mentre **al "Trentodoc Festival" nei luoghi più belli della città di Trento, si parlerà,** tra i tanti incontri, di vino e salute, con Angela Velenosi, fondatrice e proprietaria Velenosi Vini, e il dottor Attilio Giacosa, direttore Dipartimento di



Gastroenterologia e Nutrizione Clinica al Policlinico di Monza, e della cantina del futuro tra accoglienza e turismo, con Federico Grom, fondatore di Mura Mura, e Josè Rallo, ad Donnafugata. La Fondazione Mach ripercorrerà oltre un secolo di ricerca sul Trentodoc, con Attilio Scienza, tra i massimi esperti di viticoltura al mondo dell'Università di Milano e presidente del Comitato Nazionale dei vini Doc del Ministero dell'Agricoltura, e Fulvio Mattivi, scientific advisor del Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione Edmund Mach. E se la Master of Wine Essi Avellan racconterà i "Rosé e sparkling wine over the years: the Riserva type" nei Trentodoc Tasting, il neo Master of Wine italiano Andrea Lonardi, coo Angelini Wines & Estates, Federico Veronesi, general manager Signorvino, e Alessandro Nigro, "Miglior Sommelier d'Italia-Premio Trentodoc" 2022 e head sommelier al Grand-Hôtel du Cap-Ferrat analizzeranno il rapporto tra il mondo del vino e la Generazione Z. Spazio anche a come sono nate le "cantine d'autore", con l'architetto Agnese Mazzei, Marcello Lunelli, vicepresidente e responsabile degli enologi di Cantine Ferrari, e Renzo Cotarella, ad ed enologo di Marchesi Antinori, alla passione trasmessa di padri in figli, con Lamberto Frescobaldi, presidente Gruppo Marchesi Frescobaldi e Unione Italiana Vini-Uiv, Federico Inghirami, proprietario della Fattoria di Grignano, il Marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga, alla guida della Tenuta San Leonardo, e Marilisa Allegrini, alla guida di Allegrini, all'impatto del cambiamento climatico sugli ecosistemi delle coltivazioni e le produzioni vitivinicole con Mattia Vezzola, enologo e fondatore di Costaripa, Matteo Moser, enologo e agronomo di Moser Trento, Andrea Faustini, direttore tecnico di Cavit, e Pietro Patton, presidente Consorzio Vini del Trentino, e alla comunicazione con il velista Giovanni Soldini, Gelasio Gaetani d'Aragona, scrittore, produttore e wine expert, e Filippo Polegato, ad Astoria. **E un talk sarà dedicato ai "Valori del Vino" (a Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino, il 24 settembre), con il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, Riccardo Illy, presidente Polo del Gusto, Camilla Lunelli, direttrice della Comunicazione e delle Relazioni esterne del Gruppo Lunelli, Mario del Grosso Destrieri, dg Fondazione Edmund Mach, e Giulia Zanotelli, assessore all'Agricoltura, foreste, caccia e pesca della Provincia Autonoma di Trento, a cura del vicedirettore del "Corriere della Sera" Luciano Ferraro.**

E, ancora, accanto a tanti nomi del vino italiano ci saranno grandi chef, come Pino Cuttaia, 2 stelle Michelin, del ristorante La Madia di Licata, Franco Pepe, del ristorante Pepe in Grani a Caiazzo, Peter Brunel, 1 stella Michelin, del Peter Brunel Ristorante Gourmet ad Arco, Chiara Pavan, alla guida, insieme a Francesco Brutto, del ristorante 1 stella Michelin Venissa di Bisol sull'Isola di Mazzorbo, e nomi del mondo dell'alta cucina come Antonio Santini, "padre" indiscusso del servizio italiano dal tristellato Michelin "Dal Pescatore" a Canneto sull'Oglio. Ma anche tanti personaggi dello spettacolo, dall'attore Giorgio Pasotti, alla Gialappa's Band, dalla comica Caterina Guzzanti, allo youtuber Frank Matano, e al cantante Diodato, per raccontare il loro legame con le bollicine italiane e con il Trentodoc, in particolare.

A cosa pensiamo con in mano un calice di Trentodoc? Che aveva ragione il grande critico d'arte Philippe Daverio: è una delle "brillanti intelligenze" del vino italiano, e che, con l'"operazione Trentodoc" il Trentino ha saputo servirsi delle bollicine per



rilanciare la sua immagine.

Copyright © 2000/2023

TAG: BOLLICINE DI MONTAGNA, BOLLICINE ITALIANE, ISTITUTO TRENTO DOC, METODO CLASSICO, TRENTO DOC, TRENTO DOC FESTIVAL, TRENTO DOC IN CANTINA

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Coop punta forte sul vino. Andando oltre il private-label, e scommettendo sul co-branding

21 Settembre 2023



ITALIA

Jancis Robinson: "Marco Simonit, l'uomo che ha trasformato la potatura della vite in forma d'arte"

21 Settembre 2023



ITALIA

Addio ai "Wine District" per la "Milano Wine Week" 2023, che si immerge nel cuore della città

20 Settembre 2023



ITALIA

Accesso al credito e codice di nomenclatura: il Chianti porta a Bruxelles le istanze del vino

20 Settembre 2023



ITALIA

Ferrari Trento è "Sparkling Wine Producer of the Year" per la sesta volta

20 Settembre 2023



TAG: BOLLICINE DI MONTAGNA, BOLLICINE ITALIANE, ISTITUTO TRENTO DOC, METODO CLASSICO, TRENTO DOC, TRENTO DOC FESTIVAL, TRENTO DOC IN CANTINA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Giovedì 21 Settembre 2023 - Aggiornato alle 20:21



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



ITALIA
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Dal "Trentodoc in Cantina" a "Oltrepò - Terra di Pinot Nero", le bollicine si raccontano: gli eventi

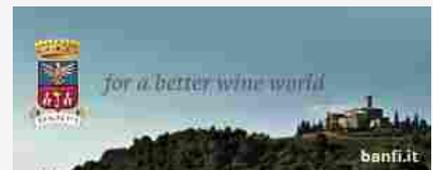
"Anteprima del Merano WineFestival", il "Festival Franciacorta" a Cernobbio, la "Vendemmia Romana Special Edition!", le acetaie e i caseifici aperti

TRENTO, 21 SETTEMBRE 2023, ORE 20:21



L'"Oltrepò - Terra di Pinot Nero" si racconta a Casteggio

1/10



Da "Trentodoc in Cantina", per conoscere da vicino dove nascono le bollicine di montagna dell'Istituto Trento Doc nelle loro più famose case spumantistiche, e in

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

dedica un appuntamento alle Riserve formato Magnum; dal Trentodoc in verticale alla Cantina Aldeno, a Ferrari Trento che propone un approfondimento sul rosato e apre al pubblico la residenza rinascimentale Villa Margon di proprietà della famiglia Lunelli; da Cembra Cantina di Montagna che propone trekking tra i vigneti della Valle di Cembra, all'incontro da Rotari (Mezzacorona) tra bollicine, musica e arte; dalla Cantina d'Isera, dove il Trentodoc è servito con sboccatura à la volée, alla Cantina Sociale di Trento che sceglie l'artista Lorenza Aldrighetti per una performance nell'enoteca ARTèCRU; da Revi dove si fa yoga immersi nella natura, a De Vigili che organizza che un percorso artistico tra i vigneti, o a Mittestainer per un aperitivo a bordo piscina. E, ancora, da Bellaveder a Valentini di Weinfeld, da Cenci Trentino a Cantina Toblino, da Cantina di Riva a Madonna delle Vittorie, dalla Cantina Salizzoni a Mas dei Chini, da F.lli Pisoni a Ressa, da Spagnolli Spumanti a Maso Nero, da San Michael alla Cantina Furetto Gabriele, da Balter a Borgo dei Posseri, da Tonini Viticoltori a Corvée, dalla Cantina Mori Colli Zugna ai Viticoltori in Avio, da Pravis a Cantina Salim. La stagione delle visite è in piena attività nella storica **Tenuta San Leonardo** dei Marchesi Guerrieri Gonzaga ad Avio, per scoprire non solo le cantine dove "riposa" il San Leonardo, vino-simbolo della Tenuta, ed i vigneti, ma anche i giardini, il museo storico e la collezione di trattori antichi, con degustazione. Il 7 e 8 ottobre andrà in scena sempre a Trento la prima edizione della Fiera Nazionale del Vino **"Trento in Vino"**, la mostra mercato itinerante organizzata da Arte del Vino per far conoscere a professionisti e appassionati il variegato panorama enologico italiano fatti di piccoli vignaioli, con oltre 30 produttori da tutta Italia e 300 etichette in degustazione, a Trento Expo. E nasce anche la prima edizione di **"Dolo-Vini-Miti: il Festival dei vini verticali"**, rassegna dedicata ai vini d'alta quota e ai prodotti di montagna, dal 6 al 15 ottobre in Val di Cembra e Val di Fiemme, a vendemmia ormai conclusa, quando i viticoltori si concedono un po' di meritato riposo e le vigne virano sulle splendide tonalità autunnali del giallo e del rosso, dando vita a uno spettacolo unico, da godere nel segno di un turismo "slow", tra Wine Trekking Gourmet, tour enogastronomico tra le baite e i vigneti della Val di Cembra coordinato dallo chef stellato Alessandro Gilmozzi, alle "Caneve en Festa", un itinerario di degustazioni lungo i caratteristici "volti" di Cembra, dalle degustazioni verticali di Trentodoc, Müller, Riesling e Pinot Nero delle cantine del territorio, ai trekking alla scoperta dei luoghi simbolo come le iconiche Piramidi di Terra di Segonzano o le pievi quattrocentesche, ma anche incursioni in Val di Fiemme con aperitivi in quota sulle Dolomiti. E cresce l'attesa, per **"Top Wine 2950"** sulla **vetta del Sass Pordoi, la più alta degustazione al mondo** nel cuore delle Dolomiti, all'edizione n. 23 il 13 e il 14 ottobre in Val di Fassa al Rifugio Maria a 2.950 metri, con vista mozzafiato sulla Marmolada e il Sassolungo, le Tofane e le Pale di San Martino fino alle alpi austriache e svizzere, organizzata dalla **Società Incremento Turistico Canazei** con i Sommelier di Fassa e Fiemme, con una masterclass dedicata ai vini della Valpolicella firmati da





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

[Cerca](#) [Ricerca avanzata](#)

Farmacie di turno TN

[Home](#) | [Rubriche](#) | [Gourmet](#) | Peter Brunel rende omaggio al Vate – Di Giuseppe Casagrande

Peter Brunel rende omaggio al Vate – Di Giuseppe Casagrande

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

22-09-2023

Pagina

Foglio 2 / 9

LADIGETTO.IT (WEB)



www.ecostampa.it

22/09/2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



Il vino, il gusto, la poesia: questo il tema della cena-evento dannunziana di martedì organizzata dall'Agraria di Riva alla «Spiaggia degli Olivi»



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



www.ecostampa.it

TRENTODOC FESTIVAL
BGLICINE DI MONTAGNA
22-23-24 SETTEMBRE

SCOPRI DI PIÙ

Meteo Trentino

Con il patrocinio di **TRENTINO**

DE PONTE STUDIOS

visioni

10 Muse

Stasera in TV

SONO LE VOSTRE STORIE A RENDERCI GRANDI.

SCOPRI DI PIÙ

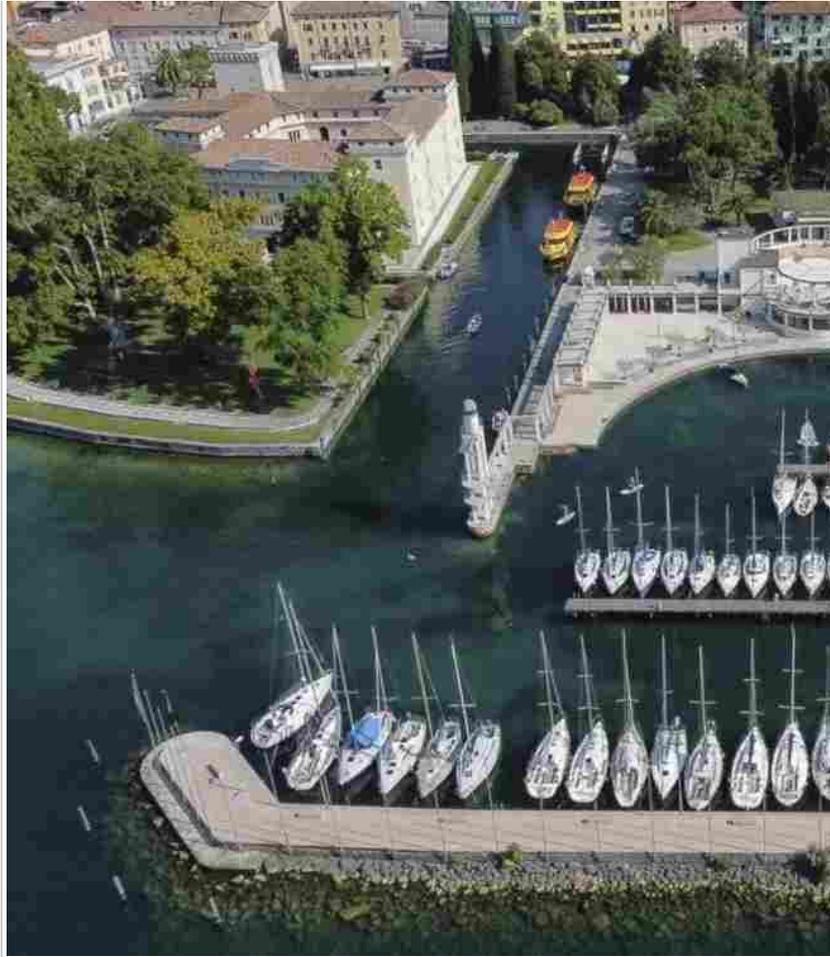
CASSE RURALI TRENTINE

Film in Trentino

L'arte trentina di fare il formaggio



PER LA TUA PUBBLICITÀ



Il vino, il gusto, la poesia: sarà questo il tema intrigante della cena dannunziana che martedì prossimo 26 settembre l'Agraria di Riva del Garda organizza nell'incantevole scenario della Spiaggia degli Olivi. Sarà la cena delle stelle, anfitrione quel Peter Brunel, lo chef della Val di Fassa che, giovanissimo, conquistò proprio a Riva del Garda, a Villa Negri ai Germandri per la precisione, la sua prima stella Michelin.



Peter Brunel impegnato nella cucina del ristorante PB al Linfano di Arco.

Una serata all'insegna dell'incantesimo e della magia ispirata al Vate

Sarà una cena-evento, unica e irripetibile, all'insegna dell'incantesimo lungo un percorso



Farmacie di turno BZ

TRENTO 2023

il FESTIVAL dello SPORT

La Gazzetta dello Sport • TRENTINO

12, 13, 14, 15 OTTOBRE

SCOPRI IL PROGRAMMA

Meteo Alto Adige

APERTI ANCHE LA DOMENICA MATTINA

f

Film a Bolzano



Stampa digitale on-line

Le Rubriche

PENSIERI, PAROLE, ARTE
di Daniela Larentis

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



Ristoranti



variegato che condurrà alla scoperta di un luogo da molti definito magico, sicuramente tra i più suggestivi dell'antico Benàco di dantesca memoria, il lago che ha fatto sognare e ammaliato con il suo fascino poeti, scrittori, viaggiatori: da Virgilio a Catullo, da Kafka a Nietzsche per non parlare di Gabriele D'Annunzio e di Goethe che nel suo «Italienische Reise» (Viaggio in Italia) rimase affascinato dalle bellezze del lago, ribattezzato in epoca moderna il mare dei tedeschi (Gardasee).



Il giornalista Giuseppe Casagrande consegna a Peter Brunel la targa Best Gourmet.

Ogni piatto, un'opera d'arte, sarà abbinato ai vini e agli oli dell'Agraria di Riva

Location straordinaria, dicevamo. Ma c'è di più: l'intero menù sarà ispirato al Vate Gabriele D'Annunzio. Ogni portata sarà quindi concepita come un'opera d'arte culinaria e sarà accompagnata dai vini della Cantina e dagli oli del Frantoio dell'Agraria Riva del Garda, selezionati per esaltare il sapore di ogni piatto.

L'Agraria di Riva è una società cooperativa con sede nel comune di Riva del Garda. Fondata nel 1926 come associazione con lo scopo di sostenere e promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda Trentino, nell'arco di pochi decenni è cresciuta rapidamente con la nascita della cantina nel 1957 e, successivamente, con l'inaugurazione del frantoio nel 1965.

Oggi giorno la società conta sulla sinergia di trecento soci conferitori, che operano tra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e la Valle di Ledro, per la produzione di esclusivi e premiatissimi oli extravergine (46° Parallelo nelle versioni Blend, Biologico, Imperiale, Uliva e Special Edition), vini selezionati e spumanti, espressione di un territorio, l'Alto Garda Trentino, perennemente baciato dalla brezza del lago.



Massimo Fia brinda con l'enologo dell'Agraria Furio Battelini e il presidente Giorgio Planchenstainer.

Simbolo della dolce vita la «Spiaggia» fu progettata dall'architetto del Vittoriale

La «Spiaggia degli Olivii» è dal 2020 una location per eventi esclusivi. Simbolo della dolce vita, la spiaggia venne progettata negli anni Trenta del secolo scorso da Giancarlo Maroni, l'architetto del Vittoriale degli Italiani.

Attrezzata con tutte le comodità di un moderno stabilimento balneare, venne inaugurata nel 1934 alla presenza dello stesso Vate e presto divenne il simbolo delle vacanze sul Lago di



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





PROTECTOR
BED & BREAKFAST

Stampa online



iovivobene
MAGAZINE DI CULTURA E PSICOLOGIA DEL BENESSERE



UnderTrenta
Di Mauro Marcantoni



1987 una presenza dello stesso vale e presto diventa il simbolo delle vacanze sul Lago di Garda e della vita mondana della cittadina lacustre.

Per l'organizzazione della serata-evento «Vino Gusto Poesia» il direttore dell'Agraria di Riva del Garda Massimo Fia ha giocato la carta di uno chef talentuoso, Peter Brunel, che proprio a Riva del Garda 20 anni fa ha avuto la consacrazione ufficiale di chef stellato dalla guida più prestigiosa e autorevole: la Michelin.



Qui, e a seguire, alcuni piatti del ristorante Peter Brunel.

Peter Brunel, chef talentuoso più volte premiato con la stella dalla Michelin

Classe 1975, dopo un primo periodo di lavoro e formazione in Trentino-Alto Adige, Peter Brunel è approdato a Riva del Garda nel 2003 e qui, a soli 28 anni, ha conquistato l'ambitissima prima stella Michelin. Nel corso della sua carriera ha prestato servizio in alcuni importanti ristoranti nazionali e internazionali. Nel 2014 la svolta: si trasferisce a Firenze in Lungarno come executive chef dei ristoranti della famiglia Ferragamo: il Nikkei Fusion Bar&Restaurant, il Caffè dell'Oro e il Ristorante gourmet Borgo San Jacopo. Nella città del Giglio, Peter fa conoscere i suoi piatti d'autore ad una raffinata clientela internazionale: è il trampolino di lancio per la conquista di un'altra stella Michelin.



La sua prima stella a Villa Negri nel 2003, il ritorno in Trentino nel 2019

Nel 2003 - dicevamo - la conquista della prima stella, nel 2015 arriva la stella fiorentina e nel 2019 il ritorno in Trentino con un nuovo entusiasmante progetto che è al tempo stesso una sfida: l'inaugurazione ad Arco (località Linfano), affiancato dall'imprenditore rivano Lorenzo Risatti, cultore della buona tavola, del PB Restaurant Gourmet. Dopo pochi mesi Peter è premiato, per la terza volta, con la prestigiosa stella dai severi ispettori della Guida Michelin.

La cena-evento si svolgerà il 26 settembre 2023 alle ore 19,30 alla Spiaggia degli Olivi in Via Giardini di Porta Orientale, a Riva del Garda. La prenotazione è obbligatoria entro le ore 23.30 di domenica 24 settembre e può essere effettuata esclusivamente online all'indirizzo store.agririva.it/event/vino-gusto-poesia-26-09/.

I posti disponibili sono limitati. Il prezzo è di 150 euro a persona.

Giuseppe Casagrande - g.casagrande@ladigetto.it



Peter Brunel, cena-evento in onore di Gabriele D'Annunzio

Il vino, il gusto, la poesia: sarà questo il tema intrigante della cena dannunziana che martedì prossimo 26 settembre l'Agraria di Riva del Garda organizza nell'incantevole scenario della Spiaggia degli Olivi. Sarà la cena delle stelle, anfitrione quel Peter Brunel, lo chef della Val di Fassa che, giovanissimo, conquistò proprio a Riva del Garda, a Villa Negri ai Germandri per la precisione, la sua prima stella Michelin. Sarà una cena-evento, unica e irripetibile, all'insegna dell'incantesimo lungo un percorso variegato che condurrà alla scoperta di un luogo da molti definito magico, sicuramente tra i più suggestivi dell'antico Benàco di dantesca memoria, il lago che ha fatto sognare e ammaliato con il suo fascino poeti, scrittori, viaggiatori: da Virgilio a Catullo, da Kafka a Nietzsche per non parlare di Gabriele D'Annunzio e di Goethe che nel suo "Italienische Reise" (Viaggio in Italia) rimase affascinato dalle bellezze del lago, ribattezzato in epoca moderna il mare dei tedeschi (Gardasee). Location straordinaria, dicevamo. Ma c'è di più: l'intero menù sarà ispirato al Vate Gabriele D'Annunzio. Ogni portata sarà quindi concepita come un'opera d'arte culinaria e sarà accompagnata dai vini della Cantina e dagli oli del Frantoio dell'Agraria Riva del Garda, selezionati per esaltare il sapore di ogni piatto. L'Agraria di Riva è una società cooperativa con sede nel comune di Riva del Garda. Fondata nel 1926 come associazione con lo scopo di sostenere e promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda Trentino, nell'arco di pochi decenni è cresciuta rapidamente con la nascita della cantina nel 1957 e, successivamente, con l'inaugurazione del frantoio nel 1965. Oggigiorno la società conta sulla sinergia di trecento soci conferitori, che operano tra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e la Valle di Ledro, per la produzione di esclusivi e premiatissimi oli extravergine (46° Parallelo nelle versioni Blend, Biologico, Imperiale, Uliva e Special Edition), vini selezionati e spumanti, espressione di un territorio, l'Alto Garda Trentino, perennemente baciato dalla brezza del lago. La "Spiaggia degli Olivi" è dal 2020 una location per eventi esclusivi. Simbolo della dolce vita, la spiaggia venne progettata negli anni Trenta del secolo scorso da Giancarlo Maroni, l'architetto del Vittoriale degli Italiani. Attrezzata con tutte le comodità di un moderno stabilimento balneare, venne inaugurata nel 1934 alla presenza dello stesso Vate e presto divenne il simbolo delle vacanze sul Lago di Garda e della vita mondana della cittadina lacustre. Per l'organizzazione della serata-evento "Vino Gusto Poesia" il direttore dell'Agraria di Riva del Garda Massimo Fia ha giocato la carta di uno chef talentuoso, Peter Brunel, che proprio a Riva del Garda 20 anni fa ha avuto la consacrazione ufficiale di chef stellato dalla guida più prestigiosa e autorevole: la Michelin. Classe 1975, dopo un primo periodo di lavoro e formazione in Trentino-Alto Adige, Peter Brunel è approdato a Riva del Garda nel 2003 e qui, a soli 28 anni, ha conquistato l'ambitissima prima stella Michelin. Nel corso della sua carriera ha prestato servizio in alcuni importanti ristoranti nazionali e internazionali. Nel 2014 la svolta: si trasferisce a Firenze in Lungarno come executive chef dei ristoranti della famiglia Ferragamo: il Nikkei Fusion Bar&Restaurant, il Caffè dell'Oro e il Ristorante gourmet Borgo San Jacopo. Nella città del Giglio, Peter fa conoscere i suoi piatti d'autore ad una raffinata clientela internazionale: è il trampolino di lancio per la conquista di un'altra stella Michelin. Nel 2003 - dicevamo - la conquista della prima stella, nel 2015 arriva la stella fiorentina e nel 2019 il ritorno in Trentino con un nuovo entusiasmante progetto che è al tempo stesso una sfida: l'inaugurazione ad Arco (località Linfano), affiancato dall'imprenditore rivano Lorenzo Risatti, cultore della buona tavola, del PB Restaurant Gourmet. Dopo pochi mesi Peter è premiato, per la terza volta, con la prestigiosa stella dai severi ispettori della Guida Michelin. La cena-evento si svolgerà il 26 settembre 2023 alle ore 19,30 alla Spiaggia degli Olivi in Via Giardini di Porta Orientale, a Riva del Garda. La prenotazione è obbligatoria entro le ore 23.30 di domenica 24 settembre e può essere effettuata esclusivamente online all'indirizzo store.agririva.it/event/vino-gusto-poesia-26-09/. I posti disponibili sono limitati. Il prezzo è di 150 euro a persona. In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)



Italia a Tavola

CHECK-IN

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Sabato 23 Settembre 2023 | aggiornato alle 12:59 | 99638 articoli in archivio



APP DOWNLOAD



Cibi bruciati? Cibi stracotti?
Una montagna di pentole da lavare? Non più.
iVario.
Cambia le regole del gioco.



RATIONAL



IN TRENTINO

HOME » HORECA E PROFESSIONISTI » CUOCHI

Lo chef stellato Peter Brunel rende omaggio al Vate

Il vino, il gusto, la poesia: questo il tema della cena-evento dannunziana che l'Agraria di Riva del Garda organizza in collaborazione con lo chef stellato. L'appuntamento il 26 settembre alla Spiaggia degli Olivi



di Giuseppe Casagrande

23 settembre 2023 | 12:29



Il vino, il gusto, la poesia: sarà questo il tema intrigante della cena dannunziana che **martedì prossimo 26 settembre l'Agraria di Riva del Garda** (Tn) organizza nell'incantevole scenario della Spiaggia degli Olivi. Sarà la cena delle stelle, anfitrione quel **Peter Brunel**, lo chef della Val di Fassa che, giovanissimo, conquistò proprio a Riva del Garda, a Villa Negri ai Germandri per la precisione, la sua prima stella Michelin.



Simbolo della dolce vita la Spiaggia degli Olivi fu progettata dall'architetto del Vittoriale

A Riva del Garda una cena ispirata al Vate



Sarà una **cena-evento**, unica e irripetibile, all'insegna dell'incantesimo lungo un percorso variegato che condurrà alla scoperta di un luogo da molti definito magico, sicuramente tra i più suggestivi dell'antico Benàco di dantesca memoria, il lago che ha fatto sognare e ammaliato con il suo fascino poeti, scrittori, viaggiatori: da Virgilio a Catullo, da Kafka a Nietzsche per non parlare di **Gabriele D'Annunzio** e di Goethe che nel suo "Italienische Reise" (Viaggio in Italia) rimase affascinato dalle bellezze del lago, ribattezzato in epoca moderna il mare dei tedeschi (Gardasee).

Cena dannunziana con i vini e agli oli dell'Agraria di Riva

Location straordinaria, dicevamo. Ma c'è di più: **l'intero menu sarà ispirato al Vate Gabriele D'Annunzio**. Ogni portata sarà quindi concepita come un'opera d'arte culinaria e sarà accompagnata dai vini della Cantina e dagli oli del Frantoio dell'Agraria Riva del Garda, selezionati per esaltare il sapore di ogni piatto.



L'Agraria di Riva è una società cooperativa con sede nel comune di Riva del Garda. Fondata nel 1926 come associazione con lo scopo di sostenere e promuovere **l'agricoltura dell'Alto Garda Trentino**, nell'arco di pochi decenni è cresciuta rapidamente con la nascita della cantina nel 1957 e, successivamente, con l'inaugurazione del frantoio nel 1965. Oggigiorno la società conta sulla sinergia di trecento soci conferitori, che operano tra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e la Valle di Ledro, per la produzione di esclusivi e premiati oli extravergine (46° Parallelo nelle versioni Blend, Biologico, Imperiale, Uliva e Special Edition), vini selezionati e spumanti, espressione di un territorio, l'Alto Garda Trentino, perennemente baciato dalla brezza del lago.

A Riva del Garda, la "Spiaggia" progettata dall'architetto del Vittoriale

La **"Spiaggia degli Olivi"** è dal 2020 una **location per eventi esclusivi**. Simbolo della dolce vita, la spiaggia venne progettata negli anni Trenta del secolo scorso da **Giancarlo Maroni, l'architetto del Vittoriale** degli Italiani. Attrezzata con tutte le comodità di un moderno stabilimento balneare, venne inaugurata nel 1934 alla presenza dello stesso Vate e presto divenne il simbolo delle vacanze sul Lago di Garda e della vita mondana della cittadina lacustre.

Per l'organizzazione della serata-evento "Vino Gusto Poesia" il direttore dell'Agraria di Riva del Garda Massimo Fia ha giocato la carta di uno chef talentuoso, Peter Brunel, che proprio a Riva del Garda 20 anni fa ha avuto la consacrazione ufficiale di chef stellato dalla guida più prestigiosa e autorevole: la Michelin.



La cena dannunziana secondo lo chef Peter Brunel

Classe 1975, dopo un primo periodo di lavoro e formazione in Trentino-Alto Adige, **Peter Brunel è approdato a Riva del Garda nel 2003** e qui, a soli 28 anni, **ha conquistato l'ambitissima prima stella Michelin**. Nel corso della sua carriera ha prestato servizio in alcuni importanti ristoranti nazionali e internazionali. Nel 2014 la svolta: si trasferisce a Firenze in Lungarno come executive chef dei ristoranti della famiglia Ferragamo: il Nikkei Fusion Bar&Restaurant, il Caffè dell'Oro e il Ristorante gourmet Borgo San Jacopo. Nella città del Giglio, Peter fa conoscere i suoi piatti d'autore ad una raffinata clientela internazionale: è il trampolino di lancio per la conquista di un'altra stella Michelin.

Nel 2003 - dicevamo - la conquista della prima stella, nel 2015 arriva la stella fiorentina e nel 2019 il ritorno in Trentino con un nuovo entusiasmante progetto che è al tempo stesso una sfida: l'inaugurazione ad Arco (località Linfano), affiancato dall'imprenditore rivano Lorenzo Risatti, cultore della buona tavola, del PB Restaurant Gourmet. Dopo pochi mesi **Peter è premiato, per la terza volta, con la prestigiosa stella** dai severi ispettori della Guida Michelin.



Lo chef stellato Peter Brunel

Posti limitati per la cena dannunziana a Riva del Garda

La cena-evento si svolgerà il 26 settembre 2023 alle ore 19:30 alla Spiaggia degli Olivi in Via Giardini di Porta Orientale, a Riva del Garda. La prenotazione è obbligatoria entro le ore 23:30 di domenica 24 settembre e può essere effettuata [esclusivamente online](#). I posti disponibili sono limitati. Il prezzo è di 150 euro a persona.

[Spiaggia degli Olivi](#)

Via Giardini di Porta Orientale 5 - 38066 Riva del Garda (Tn)

Tel 0464 570139

© Riproduzione riservata

ESTAMPA

[HOME](#) » [HORECA E PROFESSIONISTI](#) » [CUOCHI](#)

» [Lo chef stellato Peter Brunel rende omaggio al Vate - Italia a Tavola](#)





OlioVinoPeperoncino®

settimanale online di cultura del cibo e del vino

Olio

Vino

Peperoncino

Guida Ai Vini

Ricette E Abbinamenti

Aziende Amiche



Home > Peperoncino > Peter Brunel, cena-evento in onore di Gabriele D'Annunzio

PEPERONCINO

Peter Brunel, Cena-Evento In Onore Di Gabriele D'Annunzio

Peter Brunel, cena-evento in onore di Gabriele D'Annunzio Il vino, il gusto, la poesia: sarà questo il tema intrigante della cena dannunziana che martedì prossimo 26 settembre l'Agraria di Riva del Garda

By Giuseppe Casagrande — On Set 23, 2023

Share



4

II

vino, il gusto, la poesia: sarà questo il tema intrigante della cena dannunziana che martedì prossimo 26 settembre l'Agraria di Riva del Garda organizza nell'incantevole scenario della Spiaggia degli Olivi.

Costoletta di vitello senz'osso, patata, capperi e pomodorini gialli

Sarà la cena delle stelle, anfitrione quel Peter Brunel, lo chef della Val di Fassa che, giovanissimo, conquistò proprio a Riva del Garda, a Villa Negri ai Germandri per la precisione, la sua prima stella Michelin.

Una serata all'insegna della magia ispirata al Vate

Sarà una cena-evento, unica e irripetibile, all'insegna dell'incantesimo lungo un percorso variegato che condurrà alla scoperta di un luogo da molti definito magico,

Il giornalista Giuseppe Casagrande consegna a Peter Brunel la targa di Best Restaurant Gourmet di Alpe Adria

sicuramente tra i più suggestivi dell'antico Benàco di dantesca memoria, il lago che ha fatto sognare e ammaliato con il suo fascino poeti, scrittori, viaggiatori: da Virgilio a Catullo,

da Kafka a Nietzsche per non parlare di Gabriele D'Annunzio e di Goethe che nel suo "Italienische Reise" (Viaggio in Italia) rimase affascinato dalle bellezze del lago,

ribattezzato in epoca moderna il mare dei tedeschi (Gardasee).

Ogni piatto, un'opera d'arte, sarà abbinato ai vini e agli oli dell'Agraria di Riva

Massimo Fia, direttore di Agraria Riva, brinda con l'enologo Furio Battelini e il presidente Giorgio Planchenstainer

Location straordinaria, dicevamo. Ma c'è di più: l'intero menù sarà ispirato al Vate Gabriele D'Annunzio.

DE LAITI



2//RUOTE





Ogni portata sarà quindi concepita come un'opera d'arte culinaria e sarà accompagnata dai vini della Cantina e dagli oli del Frantoio dell'Agraria Riva del Garda, selezionati per esaltare il sapore di ogni piatto.

L'Agraria di Riva è una società cooperativa con sede nel comune di Riva del Garda. Fondata nel 1926 come associazione con lo scopo di sostenere e promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda Trentino, nell'arco di pochi decenni è cresciuta rapidamente con la nascita della cantina nel 1957 e, successivamente, con l'inaugurazione del frantoio nel 1965.

Oggi giorno la società conta sulla sinergia di trecento soci conferitori, che operano tra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e la Valle di Ledro,

per la produzione di esclusivi e premiatissimi oli extravergine (46° Parallelo nelle versioni Blend, Biologico, Imperiale, Uliva e Special Edition), vini selezionati e spumanti, espressione di un territorio, l'Alto Garda Trentino, perennemente baciato dalla brezza del lago.

Simbolo della dolce vita la "Spiaggia" fu progettata dall'architetto del Vittoriale

La "Spiaggia degli Olivi" è dal 2020 una location per eventi esclusivi. Simbolo della dolce vita, la spiaggia

venne progettata negli anni Trenta del secolo scorso da Giancarlo Maroni, l'architetto del Vittoriale degli Italiani. Attrezzata con tutte le comodità di un moderno stabilimento balneare, venne inaugurata nel 1934 alla presenza dello stesso Vate e presto divenne il simbolo delle vacanze sul Lago di Garda e della vita mondana della cittadina lacustre.

Per l'organizzazione della serata-evento "Vino Gusto Poesia" il direttore dell'Agraria di Riva del Garda Massimo Fia ha giocato la carta di uno chef talentuoso, Peter Brunel, che proprio a Riva del Garda 20 anni fa ha avuto la consacrazione ufficiale di chef stellato dalla guida più prestigiosa e autorevole: la Michelin.

Peter Brunel, chef talentuoso più volte premiato dalla Michelin

Classe 1975, dopo un primo periodo di lavoro e formazione in Trentino-Alto Adige, Peter Brunel è approdato a Riva del Garda nel 2003 e qui, a soli 28 anni, ha conquistato l'ambitissima prima stella Michelin. Nel corso della sua carriera ha prestato servizio in alcuni importanti ristoranti nazionali e internazionali. Nel 2014 la svolta: si trasferisce a Firenze in Lungarno come executive chef dei ristoranti della famiglia Ferragamo: il Nikkei Fusion Bar&Restaurant, il Caffè dell'Oro e il Ristorante gourmet Borgo San Jacopo. Nella città del Giglio, Peter fa conoscere i suoi piatti d'autore ad una raffinata clientela internazionale: è il trampolino di lancio per la conquista di un'altra stella Michelin.

La sua prima stella a Villa Negri nel 2003, il ritorno in Trentino nel 2019

Nel 2003 - dicevamo - la conquista della prima stella, nel 2015 arriva la stella fiorentina e nel 2019 il ritorno in Trentino con un nuovo entusiasmante progetto che è al tempo stesso una sfida: l'inaugurazione ad Arco (località Linfano), affiancato dall'imprenditore rivano Lorenzo Risatti, cultore della buona tavola, del PB Restaurant Gourmet. Dopo pochi mesi Peter è premiato, per la terza volta, con la prestigiosa stella dai severi ispettori della Guida Michelin.

La cena-evento si svolgerà il 26 settembre 2023 alle ore 19,30 alla Spiaggia degli Olivi in Via Giardini di

Porta Orientale, a Riva del Garda. La prenotazione è obbligatoria entro le ore 23.30 di domenica 24 settembre e può essere effettuata esclusivamente online all'indirizzo store.agririva.it/event/vino-gusto-



NEWS RECENTI

- Peter Brunel, cena-evento in onore di Gabriele...
Set 23, 2023
- MOSNEL VINCE LA SFIDA DEL TEMPO CON IL FRANCIACORTA RISERVA...
Set 21, 2023
- LA DOC COLLI BERICI CELEBRA I 50 ANNI CON MUSICA,...
Set 18, 2023
- UN'ESPLOSIONE DI SAPORI E SPETTACOLI PER LA FESTA DEL BACALÀ...
Set 13, 2023

< PREV NEXT > 1 di 616

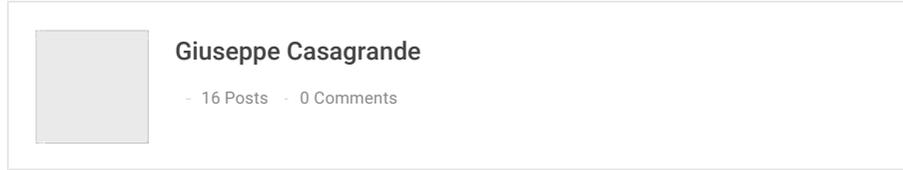
Categorie

- Cantina Del Giorno
- Notizie
- Olio
- Peperoncino
- Ricette E Abbinamenti
- Vino



poesia-26-09/. I posti disponibili sono limitati. Il prezzo è di 150 euro a persona.

In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)



← PREV POST

MOSNEL VINCE LA SFIDA DEL TEMPO
CON IL FRANCIACORTA RISERVA 2009
PAS DOSÉ

Potrebbe Piacerti Anche

Altri Di Autore

NOTIZIE



UN'ESPLOSIONE DI SAPORI
E SPETTACOLI PER LA
FESTA DEL BACALÀ ALLA
VICENTINA A...

PEPERONCINO



Chef italiani alla ribalta, che
successo in tv

PEPERONCINO



Festa del Cappelletto
d'Autunno

< PREV NEXT >



Facebook
Seguici su Facebook



Twitter
Seguici su Twitter

Google+
Seguici su Google

Youtube
Seguici su Youtube

OlioVinoPeperoncino

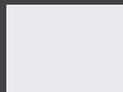
Giornale di eno gastronomia, opinioni, critica gastronomica, tecnologia agraria, vino, olio, agro alimentare e Turismo.

Club olio vino peperoncino editore il giornale quotidiano gestito interamente da giornalisti dell'agro-alimentare. Diretto da Sonia Biasin recensioni, e curiosità sul mondo della cucina. Ricette di grandi chef, curiosità alimentari, champagne, Ambiente e Turismo tra cantine e castelli, turismo enogastronomico e alberghi hotel agriturismo e itinerari italiani.

Per comunicare con noi: 339 4097858 oppure vai su "chi siamo" e selezioni i giornalisti con i quali vuoi comunicare.

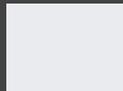
Vai alla pagina PUBBLICITA' e approfitta delle offerte di questo mese

NEWS RECENTI



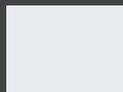
Peter Brunel, cena-evento in
onore di Gabriele...

Set 23, 2023



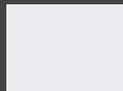
MOSNEL VINCE LA SFIDA DEL
TEMPO CON IL FRANCIACORTA
RISERVA...

Set 21, 2023



LA DOC COLLI BERICI CELEBRA I
50 ANNI CON MUSICA,...

Set 18, 2023



UN'ESPLOSIONE DI SAPORI E
SPETTACOLI PER LA FESTA DEL
BACALÀ...

Set 13, 2023

< PREV NEXT > 1 di 616

CONTATTI

Editore Turri Francesco
Via Del Puisaro 17/B - 44020 Goro (FE)
P.Iva 01219550389 | Tel. 0533 995019
Testata Giornalistica OLIOVINOPEPERONCINO
Direttore Responsabile Sonia Biasin
Registrata Trib. Ferrara n° 10/07 reg. Stampa
08/08/2007
Iscrizione al ROC 22113 Editoria Elettronica

ISCRIZIONE ALLA NEWSLETTER

Email *

Nome

Cognome



GOOD MOOD

We use cookies to improve our website and your experience when using it. Cookies used for the essential operation of this site have already been set.


[Clicca qui per maggiori informazioni \(INFORMATIVA ESTESA\)](#)

ACCETTO

Gli oli e i vini di Agraria Riva del Garda abbina...

24
SET
2023

Gli oli e i vini di Agraria Riva del Garda abbinati a piatti d'autore

Articolo di: **Fabiano Guatteri**

Abbiamo partecipato a un evento che ha visto per protagonisti oli e vini dell'**Azienda Agraria Riva del Garda** abbinati a piatti creati dallo chef **Alfio Ghezzi**. Cinque le portate accompagnate da altrettanti vini (foto 1) e da altrettanti oli (foto 2) extravergini di oliva, preparate in più isole distribuite sui due piani della **Miele Experience Center Milano** di Corso Garibaldi, la location che ha ospitato l'evento.

Si è trattato di un percorso che ha permesso ai partecipanti di degustare i vini e gli oli gardesani, e provarli anche in abbinamento. Per quanto la centralità fosse data dai vini e dagli oli, merita un riconoscimento la cucina di **Alfio Ghezzi** e dei suoi collaboratori in quanto ha saputo con le sue ricette valorizzare dal cavolfiore al salmerino, dalle carote a tagli di carne. Al piano strada abbiamo incontrato **Alfio Ghezzi** (video 3), che ha



I PIÙ LETTI DEL MESE



LEGGI DI PIÙ



Una delle sorprese della 77ª edizione della Mostra Internazionale di Arte Cinematografica in corso a Venezia, è la presenza del Prosecco che con le sue bollicine dorate, nell'Italian Pavilion, presso l'Hotel ...

LEGGI DI PIÙ



Si è tenuta all'Excelsior Hotel Gallia la presentazione della dodicesima edizione della Guida ai ristoranti d'Italia, Europa e Mondo di Identità Golose. Una sala meeting gremitissima ha seguito la presentazio...

LEGGI DI PIÙ

proposto i primi due piatti qui elencati, mentre al piano superiore i suoi collaboratori hanno servito le altre tre preparazioni.

Gnocchi di patate e finferle (foto 4): i morbidi gnocchi di patate sono conditi con i funghi passati in burro, aglio e timo.

Olio: **46° Parallelo Biologico**, blend di più cultivar, è fruttato, amarognolo e piccante.

Vino: **{loré} Chardonney Trentino Doc 2021**, prodotto con uve chardonnay (85%) completato da una quota di Manzoni bianco. Le uve dirasbate, raffreddate, sono criomacerate, quindi la fermentazione alcolica del solo mosto si svolge in barrique e in tonneau per circa 2 settimane. Successivamente il vino è elevato negli stessi recipienti per circa 10 mesi, infine, assemblato, affina in bottiglia per almeno 4 mesi. Di colore giallo paglierino, fruttato e floreale, in bocca è vellutato e fresco con nota minerale.

Razza Rendena alla brace, fagiolino grisotto e

Gorgonzola: il lombetto, conosciuto, impropriamente come diaframma, di Razza Rendena (bovina), è cotto alla brace, condito con il proprio fondo al Lagrein, accompagnato da fagiolini, fonduta di Gorgonzola; un piatto di ricco, complesso

Olio: **Uliva Garda Dop**, da olive casaliva, di colore verde smeraldo, fruttato, erbaceo con intrigante nota piccante.

Vino: **Lagrein Trentino Doc 2020** prodotto unicamente con le omonime uve lasciate brevemente appassire, quindi dirasbate, pigiate, e vinificate in rosso con criomacerazione prefermentativa e macerazione in acciaio. Il vino matura in acciaio e in legno per un anno, quindi



LA GIORNATA DELLE DONNE DIVENTA FESTA DELLE DONNE DEL VINO

Le Donne del Vino (foto 1), sono sempre molto attive e a partire dal 2 marzo e per tutta la settimana successiva una serie di eventi saranno dedicati al tema "Donne, vino e design" (fig 2): cantine d'au...

LEGGI DI PIÙ



NOVITA' GOLOSE: WHOLEFRUIT CHOCOLATE REALIZZATO AL 100% CON IL FRUTTO DEL CACAO PURO

Nel mondo del cioccolato, dopo il successo di Ruby, il cioccolato rosa dai sentori di frutti rossi di cui abbiamo detto qui, è arrivata una golosa novità, si chiama WholeFruit ed è un nuovo tipo di cioccolato di Barry Ca...

LEGGI DI PIÙ



CONFETTURA DI CILIEGIE O... LIP GLOSS?

LEGGI DI PIÙ



I NUOVI PRODOTTI SAVINI TARTUFI I MIELE E SALE

Savini Tartufi è un'azienda a conduzione familiare con sede a Forcoli, in provincia di Pisa la quale da quattro generazioni si dedica alla raccolta e alla vendita dei tartufi; inizialmente si occupava unicamente d...

LEGGI DI PIÙ



RE PANETTONE A MILANO: QUALE PANETTONE SARÀ L'ELETTO

Doveva essere il Palazzo del Ghiaccio la location che sabato 28 e domenica 29 avrebbe ospitato i 25 artigiani selezionati da Re Panettone in alcune regioni italiane per

affina in bottiglia. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso spezie dolci e frutta rossa.

In bocca è morbido con tannini setosi.

Cavolfiore, Trentingrana, peperoncino, nocciole

e cacao: il cavolfiore, bollito, è passato in burro nocciola e servito accompagnato da salsa al Trentingrana, nocciole e cacao.

Olio: **46° Parallelo Blend** con olive raccolte a uno stadio di maturazione precoce, sentori di mandorla verde e sensazioni amarognole.

Vino: **Brezza Riva Riserva Pas Dosé** da uve chardonnay pressate sofficemente: l'80% del mosto svolge la fermentazione alcolica in acciaio mentre il restante 20 % in barrique. In quest'ultima il vino ottenuto vi rimane ed è elevato con bâtonnage, quindi in primavera le due partite sono assemblate per formare la cuvée. La presa di spuma avviene in 36 mesi. Nel calice possiede colore giallo paglierino scarico, bollicine fini; al naso è fragrante, in bocca pieno e verticale.

Porcini, salmerino alpino e cavolo riccio: tartare di salmerino alpino con porcini, brodo di porcini con panna e cavolo riccio.

Olio: **Garda Trentino Imperiale Dop**, da olive casaliva e piccola percentuale di leccino. Netta sensazione erbacea e nota piccante.

Vino: Maso Élesi Pinot Nero Trentino Superiore

Doc 2019 Biologico vinificato con uve pinot nero in purezza parzialmente diraspate, vinificate in rosso previa macerazione prefermentativa. Il vino è elevato in barrique e in tonneau per un anno, quindi il blend è affinato in bottiglia per 24 mesi. Possiede colore rosso rubino scarico, al naso è complesso, fruttato con note floreali e di cacao. In bocca è fresco e sapido.

presentare le proprie interpretazioni di quello che...

LEGGI DI PIÙ



AGGIORNAMENTO a fondo pagina. Monza città del vino? Dal 12 al 18 settembre con Monza Wine Experience, sicuramente sì. Sarano sette giorni di degustazioni diffuse in tutta la città con modalità diverse che andranno dalla ...

LEGGI DI PIÙ



La scelta bio nella viticoltura e più in generale nell'ambito agrario, va oltre la settorialità, per diventare di campo nella difesa del pianeta. Nonostante la volontà non sempre è possibile attuarla perché in ambi...

LEGGI DI PIÙ

Carote, abete rosso e Ulidea: le carote cotte al forno sono servite con crema di carote preparata con olio di abete, e cosparse con Ulidea

<https://www.agririva.it/ulidea.php>

Olio: **46° Parallelo Monovarietale** da olive casaliva in armonia il piccante e l'amaro.

Vino: **Müller Thurgau Trentino Superiore doc 2021 Biologico** prodotto con uve muller thurgau completate con una piccola quota di pinot grigio. L'uva diraspata e pigiata è sottoposta a macerazione prefermentativa per 4-5 ore poi il solo mosto fermenta circa 8 giorni. Il vino matura in acciaio sui lieviti fini con frequenti bâtonnage prima di affinare in bottiglia. Alla degustazione possiede colore paglierino con riflessi verdi; il profumo comprende ricordi di frutta esotica di agrumi, e note floreali. In bocca ha struttura delicata, freschezza e sapidità.

Share 0

Tweet

ARTICOLI SIMILI



BERLINER WEIN TROPHY E CANNONAU SUELZU

Il Berliner Wein Trophy, il concorso vinicolo internazionale indetto dall'agenzia DWM Deutch Wein Marketing che, con il patrocinio dell'O...



FAÏVE ROSÉ BRUT, NINO FRANCO. L'ESTATE È ROSA

Faive è la definizione dialettale di faville, le piccole fiammelle di fuoco che si staccano da un grande falò e danzano nel cielo. Faive è il nome de...



LA GIORNATA DELLE DONNE DIVENTA FESTA DELLE DONNE DEL VINO

Le Donne del Vino (foto 1), sono sempre molto attive e a partire dal 2 marzo e per tutta la settimana successiva una serie di eventi saranno dedicati ...



PIACERI DELLA VITA

L'arte del saper vivere italiano

Search...



HOME

VITA

PIACERI

ITINERARI DEI SAPORI

UNICITÀ

EVENTI

CLUB PDV

REDAZIONE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



PETER BRUNEL, OGNI PIATTO UN'OPERA D'ARTE

Publicato Lunedì, 25 Settembre 2023 09:42 | | |



Il vino, il gusto, la poesia: sarà questo il tema intrigante della cena dannunziana che martedì prossimo 26 settembre l'Agraria di Riva del Garda organizza nell'incantevole scenario della Spiaggia degli Olivi. Sarà la cena delle stelle, anfitrione quel Peter Brunel, lo chef della Val di Fassa che, giovanissimo, conquistò proprio a Riva del Garda, a Villa Negri ai Germandri per la precisione, la sua prima stella Michelin.

Una serata all'insegna della magia ispirata al Vate



Il giornalista Giuseppe Casagrande consegna a Peter Brunel la targa di Best Restaurant Gourmet di Alpe Adria.

Sarà una cena-evento, unica e irripetibile, all'insegna dell'incantesimo lungo un percorso variegato che condurrà alla scoperta di un luogo da molti definito magico, sicuramente tra i più suggestivi dell'antico Benàco di dantesca memoria, il lago che ha fatto sognare e ammaliato con il suo fascino poeti, scrittori, viaggiatori: da Virgilio a Catullo, da Kafka a Nietzsche per non parlare di Gabriele D'Annunzio e di Goethe che nel suo "Italienische Reise" (Viaggio in Italia) rimase affascinato dalle bellezze del lago, ribattezzato in epoca moderna il mare dei tedeschi (Gardasee).

Ogni piatto, un'opera d'arte, sarà abbinato ai vini e agli oli

WORKFORCE

Agenzia per il Lavoro Italiana

Garantisce dal 5% al 35% in più della redditività della tua azienda



info@workforceonline.it
www.workforceonline.it

Eventi



PETER BRUNEL, OGNI...

Il vino, il gusto, la poesia: sarà questo il tema intrigante della cena...



ACETAIE APERTE:...

Ancora in crescita l'interesse del pubblico attorno alla storia e le storie...



UMBRIA, AMERINO...

Si terrà il 23 e 24 settembre 2023, in Umbria, la prima edizione di...



WELCOME TO CORTINA,...

Welcome to Cortina, 21 e 22 settembre il forum dell'ospitalità si prepara...



ALTO ADIGE, UNA...

Le trattorie e le locande altoatesine rivivono la magia autunnale di...

PREV 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 NEXT ...

dell'Agraria di Riva



Location straordinaria, dicevamo. Ma c'è di più: l'intero menù sarà ispirato al Vate Gabriele D'Annunzio. Ogni portata sarà quindi concepita come un'opera d'arte culinaria e sarà accompagnata dai vini della Cantina e dagli oli del Frantoio dell'Agraria Riva del Garda, selezionati per esaltare il sapore di ogni piatto. L'Agraria di Riva è una società cooperativa con sede nel comune di Riva del Garda. Fondata nel 1926 come associazione con lo scopo di sostenere e promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda Trentino, nell'arco di pochi decenni è cresciuta rapidamente con la nascita della cantina nel 1957 e, successivamente, con l'inaugurazione del frantoio nel 1965. Oggigiorno la società conta sulla sinergia di trecento soci conferitori, che operano tra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e la Valle di Ledro, per la produzione di esclusivi e premiatissimi oli extravergine (46° Parallelo nelle versioni Blend, Biologico, Imperiale, Uliva e Special Edition), vini selezionati e spumanti, espressione di un territorio, l'Alto Garda Trentino, perennemente baciato dalla brezza del lago.

Simbolo della dolce vita la "Spiaggia" fu progettata dall'architetto del Vittoriale



La "Spiaggia degli Olivi" è dal 2020 una location per eventi esclusivi. Simbolo della dolce vita, la spiaggia venne progettata negli anni Trenta del secolo scorso da Giancarlo Maroni,

l'architetto del Vittoriale degli Italiani. Attrezzata con tutte le comodità di un moderno stabilimento balneare, venne inaugurata nel 1934 alla presenza dello stesso Vate e presto divenne il simbolo delle vacanze sul Lago di Garda e della vita mondana della cittadina lacustre. Per l'organizzazione della serata-evento "Vino Gusto Poesia" il direttore dell'Agraria di Riva del Garda Massimo Fia ha giocato la carta di uno chef talentuoso, Peter Brunel, che proprio a Riva del Garda 20 anni fa ha avuto la consacrazione ufficiale di chef stellato dalla guida più prestigiosa e autorevole: la Michelin.

Peter Brunel, chef talentuoso più volte premiato dalla Michelin



Classe 1975, dopo un primo periodo di lavoro e formazione in Trentino-Alto Adige, Peter Brunel è approdato a Riva del Garda nel 2003 e qui, a soli 28 anni, ha conquistato l'ambitissima prima stella Michelin. Nel corso della sua carriera ha prestato servizio in alcuni importanti ristoranti nazionali e internazionali. Nel 2014 la svolta: si trasferisce a Firenze in Lungarno come executive chef dei ristoranti della famiglia Ferragamo: il Nikkei Fusion Bar&Restaurant, il Caffè dell'Oro e il Ristorante gourmet Borgo San Jacopo. Nella città del Giglio, Peter fa conoscere i suoi piatti d'autore ad una raffinata clientela internazionale: è il trampolino di lancio per la conquista di un'altra stella Michelin.

La sua prima stella a Villa Negri nel 2003, il ritorno in Trentino nel 2019



Nel 2003 - dicevamo - la conquista della prima stella, nel 2015 arriva la stella fiorentina e nel 2019 il ritorno in Trentino con un nuovo entusiasmante progetto che è al tempo stesso una sfida: l'inaugurazione ad Arco (località Linfano), affiancato dall'imprenditore rivano Lorenzo Risatti, cultore della buona tavola, del PB Restaurant Gourmet. Dopo pochi mesi Peter è premiato, per la terza volta, con la prestigiosa stella dai severi ispettori della Guida Michelin.

La cena-evento si svolgerà il 26 settembre 2023 alle ore 19,30 alla Spiaggia degli Olivi in Via Giardini di Porta Orientale, a Riva del Garda. La prenotazione è obbligatoria entro le ore 23.30 di domenica 24 settembre e può essere effettuata esclusivamente online all'indirizzo www.store.agririva.it/event/vino-gusto-poesia-26-09/. I posti disponibili sono limitati. Il prezzo è di 150 euro a persona.

In alto i calici. Prosit!

di Giuseppe Casagrande

Tweet



Share

comments

[Succ >](#)

Categoria: EVENTI

Convivium 2000

Cliccate sul titolo e avrete la visione completa dell'articolo e delle foto

lunedì 25 settembre 2023

Peter Brunel, cena-evento in onore di Gabriele D'Annunzio

Peter Brunel, cena-evento in onore di Gabriele D'Annunzio

Il vino, il gusto, la poesia: è questo il tema intrigante della cena dannunziana che la Cantina di Riva del Garda ha organizzato oggi nell'incantevole scenario della Spiaggia degli Olivi. Sarà la cena delle stelle, anfitrione quel Peter Brunel, lo chef della Val di Fassa che, giovanissimo, conquistò proprio a Riva del Garda, a Villa Negri ai Germandri per la precisione, la sua prima stella Michelin. di Giuseppe Casagrande



Una serata all'insegna dell'incanto e della magia ispirata al Vate

Sarà una cena-evento, unica e irripetibile, all'insegna dell'incantesimo lungo un percorso variegato che condurrà alla scoperta di un luogo da molti definito magico, sicuramente tra i più suggestivi dell'antico Benàco di dantesca memoria, il lago che ha fatto sognare e ammaliato con il suo fascino poeti, scrittori, viaggiatori: da Virgilio a Catullo, da Kafka a Nietzsche per non parlare di Gabriele D'Annunzio e di Goethe che nel suo "Italienische Reise" (Viaggio in Italia) rimase affascinato dalle bellezze del lago, ribattezzato in epoca moderna il mare dei tedeschi (Gardasee).

Ogni piatto, un'opera d'arte, sarà abbinato ai vini e agli oli dell'Agraria di Riva

Location straordinaria, dicevamo. Ma c'è di più: l'intero menù sarà ispirato al Vate Gabriele D'Annunzio. Ogni portata sarà quindi concepita come un'opera d'arte culinaria e sarà accompagnata dai vini della Cantina e dagli oli del Frantoio dell'Agraria Riva del Garda, selezionati per esaltare il sapore di ogni piatto. L'Agraria di Riva è una società cooperativa con sede nel comune di Riva del Garda. Fondata nel 1926 come associazione con lo scopo di sostenere e promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda Trentino, nell'arco di pochi decenni è cresciuta rapidamente con la nascita della cantina nel 1957 e, successivamente, con l'inaugurazione del frantoio nel 1965. Oggigiorno la società conta sulla sinergia di trecento soci conferitori, che operano tra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e la Valle di Ledro, per la produzione di esclusivi e premiatissimi oli extravergine (46° Parallelo nelle versioni Blend, Biologico, Imperiale, Uliva e Special Edition), vini selezionati e spumanti, espressione di un territorio, l'Alto Garda Trentino, perennemente baciato dalla brezza del lago.

Convivium2000

- [PROVERBIO ed SMS in rima DEL 25 SETTEMBRE](#)
- [DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 25 SETTEMBRE](#)
- [Horeca 2023 alza il sipario da "stellata"](#)
- [EnogAstrologia: IL BILANCIA A TAVOLA APOTEOSI DEL GALATEO](#)
- [Il galateo nei ristoranti in Italia: regole e gesti](#)

Archivio blog

- ▼ [2023 \(2395\)](#)
- ▼ [settembre \(226\)](#)
- [PROVERBIO \(O DETTO\) ed SMS in rima DI MARTEDI' 2...](#)
- [Eataly all'inglese? Varie aperture negli States](#)
- [Peter Brunel, cena-evento in onore di Gabriele...](#)
- [3 ASSOCIAZIONI BELLUNESI PRESENTANO UN LIBRO DI CA...](#)
- [DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 26 SETTEMBRE](#)
- [MIG LONGARONE 2023: CONCENTRATI SUL BUSINESS](#)
- [Affitti brevi, Salvini contro la Santanchè](#)
- [Alla scoperta del magico mondo delle zucche](#)
- [LE PILLOLE DEL 26 SETTEMBRE](#)
- [PROVERBIO ed SMS in rima DEL 25 SETTEMBRE](#)
- [DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 25 SETTEMBRE](#)
- [Horeca 2023 alza il sipario da "stellata"](#)
- [EnogAstrologia: IL BILANCIA A TAVOLA APOTEOSI DEL...](#)
- [Il galateo nei ristoranti in Italia: regole e gesti](#)
- [Al lago la bellezza è per due](#)
- [Napolitano e la cucina tra spaghetti, pizza, caffè...](#)
- [San Daniele Dop: prosegue la kermesse che celebra ...](#)
- [LE PILLOLE DEL 25 SETTEMBRE](#)
- [PROVERBIO DEL GIORNO ed sms in rima: domenic...](#)
- [Come se la cavano i sindaci ai fornelli? Torna la ...](#)
- [Nei supermercati arriva il "salmoncino" vegano stampa...](#)
- [DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 24 SETTEMBRE](#)
- [Digiuno intermittente, chi può farlo e quali sono ...](#)
- [Topinambur, amico della dieta e del benessere](#)
- [Autunno tempo di melograno, frutto](#)

Simbolo della dolce vita la "Spiaggia" fu progettata dall'architetto del Vittoriale

La "Spiaggia degli Olivi" è dal 2020 una location per eventi esclusivi. Simbolo della dolce vita, la spiaggia venne progettata negli anni Trenta del secolo scorso da Giancarlo Maroni, l'architetto del Vittoriale degli Italiani. Attrezzata con tutte le comodità di un moderno stabilimento balneare, venne inaugurata nel 1934 alla presenza dello stesso Vate e presto divenne il simbolo delle vacanze sul Lago di Garda e della vita mondana della cittadina lacustre.



Per l'organizzazione della serata-evento "Vino Gusto Poesia" il direttore dell'Agraria di Riva del Garda Massimo Fia ha giocato la carta di uno chef talentuoso, Peter Brunel, che proprio a Riva del Garda 20 anni fa ha avuto la consacrazione ufficiale di chef stellato dalla guida più prestigiosa e autorevole: la

Michelin.

Peter Brunel, chef talentuoso più volte premiato dalla Michelin

Classe 1975, dopo un primo periodo di lavoro e formazione in Trentino-Alto Adige, Peter Brunel è approdato a Riva del Garda nel 2003 e qui, a soli 28 anni, ha conquistato l'ambitissima prima stella Michelin. Nel corso della sua carriera ha prestato servizio in alcuni importanti ristoranti nazionali e internazionali. Nel 2014 la svolta: si trasferisce a Firenze in Lungarno come executive chef dei ristoranti della famiglia Ferragamo: il Nikkei Fusion Bar&Restaurant, il Caffè dell'Oro e il Ristorante gourmet Borgo San Jacopo. Nella città del Giglio, Peter fa conoscere i suoi piatti d'autore ad una raffinata clientela internazionale: è il trampolino di lancio per la conquista di un'altra stella Michelin.

La sua prima stella a Villa Negri nel 2003, il ritorno in Trentino nel 2019

Nel 2003 - dicevamo - la conquista della prima stella, nel 2015 arriva la stella fiorentina e nel 2019 il ritorno in Trentino con un nuovo entusiasmante progetto che è al tempo stesso una sfida: l'inaugurazione ad Arco (località Linfano), affiancato dall'imprenditore rivano Lorenzo Risatti, cultore della buona tavola, del PB Restaurant Gourmet. Dopo pochi mesi Peter è premiato, per la terza volta, con la prestigiosa stella dai severi ispettori della Guida Michelin.



La cena-evento si svolgerà OGGI 26 settembre 2023 alle 19,30 alla Spiaggia degli Olivi in Via Giardini di Porta Orientale, a Riva del Garda. La prenotazione è obbligatoria entro le 23.30 di domenica 24 settembre e può essere effettuata esclusivamente online all'indirizzo store.agriva.it/event/vino-gusto-poesia-26-09/. I posti disponibili sono limitati. Il prezzo è di 150 euro a persona. In alto i calici. Prosit!

Publicato da Convivium2000 alle 15:12



dalle mille p...

Oscar Farinetti ristrutturazione Fico: ecco come sarà

LE PILLOLE DEL 24 SETTEMBRE

PROVERBIO(O DETTO) ed SMS in rima Di sabato 23 SET...

«20€ (in nero) per 6 ore di lavoro», virale lo s...

Gli hotel si portano avanti: cercano chef e cameri...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 23 SETTEMBRE

Online il Registro nazionale degli esperti di tè e...

Tutti pazzi per i Fichi di Cosenza

George Clooney, vende Villa Oleandra a Laglio

Il Passalacqua sul lago di Como miglior albergo al...

LE PILLOLE DEL 23 SETTEMBRE

PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO: VENERDI' 22...

NON FIDATEVI, IL PANETTONE SCEGLIETELO DA SOL

Milano: Apre Silvano, vini e cibi al banco

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 22 SETTEMBRE

Zoncolan tavolozza di colori ed eventi

Steven Spielberg in Napoli mangia la pizza Da Michele

Spreco di cibo: per i giovani è immorale, ma ne bu...

Il Trentodoc si conferma campione del mondo

LE PILLOLE DEL 22 SETTEMBRE

PROVERBIO (O DETTO) ED SMS IN RIMA D: GIOVEDI' ...

Mense italiane al collasso: costi alle stelle

L'Antitrust appoggia le agenzie di viaggio

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 21 SETTEMBRE

L'Italia non è (ancora) un paese per dealcolati

Il vino torna protagonista a Milano: dal 7 al 15 ...

Quanto costa la birra all'Oktoberfest?

Calabria.Tutto pronto per la Tropea Experience

LE PILLOLE DEL 21 SETTEMBRE

PROVERBIO (O DETTO) ED SMS IN RIMA DI: LUNEDI' ...

Brutto ma buono e sano: mangia il sedano rapa

New York: selezioni Coppa del Mondo del Panettone

Su La7 la Cucinotta svela il suo ingrediente perf...

EnogAstrologia: IL BILANCIA A TAVOLA APOTEOSI DEL...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 20 SETTEMBRE

Il lago di Como è bello, ma mancano i trasporti

Caro voli, vincono le low cost

LE PILLOLE DEL 20 SETTEMBRE

PROVERBIO (O DETTO) ED SMS IN RIMA DI MARTEDI' 19 ...

DIMMI QUANDO SEI NATO: LUNEDI' 19 SETTEMBRE



Luxusgut Olivenöl: Warum die Preise gerade so hoch sind

Olivenöl wird immer teurer. Dafür verantwortlich sind aber nicht nur die gestiegenen Energiekosten und die hohe Inflation. Furio Battelini, technischer Direktor der Genossenschaft Agraria Riva del Garda, einer der besten Olivenöl-Hersteller im Trentino, erklärt die Ursachen. Olivenöl ist in der italienischen Küche kaum wegzudenken auch nicht in Südtirol. Umso mehr fällt es Verbrauchern und Verbraucherinnen auf, wenn plötzlich der Preis für Olivenöl steigt.

ARTICOLI ENOGASTRO FEATURED

In Trentino l'Autunno si tinge di gusto



By **Redazione** Set 29, 2023

👁️ 109 💬 0



Tommaso Prugnola Lago di Cei

Il ricco calendario di **DiVin Ottobre** si snoda lungo tutta la fine settimana del mese e rappresenta la prima manifestazione della stagione, pronta a richiamare in numerosi borghi e città della provincia una folta schiera di appassionati di enogastronomia.

Spazio a **degustazioni di vini e specialità del periodo**, tra cui i gustosi marroni, alla scoperta di cantine, aziende agrituristiche e delle meraviglie paesaggistiche immerse nei caldi colori dell'autunno.



Fototeca Strada Vino Trentin_Ph.L Campolongo

L'autunno in **Trentino** è tempo di scampagnate, foliage, atmosfere e panorami suggestivi. Non solo: anno dopo anno sono sempre più numerosi i food&wine lover che scelgono questo periodo per assaporare con calma e tranquillità i suoi profumi e sapori tipici. Ecco perché c'è grande attesa per **DiVin Ottobre**, la kermesse di eventi organizzati dai soci della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che coinvolge numerose località trentine, tra il capoluogo e i tanti borghi che ne punteggiano le vallate, inaugurando la stagione autunnale.

Il programma abbraccia **tutti i fine settimana del mese**, alcuni riproposti in più occasioni per essere condivisi e vissuti da un ampio pubblico di appassionati. Non ci sarà che l'imbarazzo della scelta tra **aperitivi, degustazioni e visite guidate alla scoperta di vigneti, cantine e castelli, trekking, cene a tema, laboratori enogastronomici e proposte vacanza** per vivere tutte queste iniziative intervallate da momenti di puro relax.

Si comincia **domenica 1 ottobre** con un wine trekking in **Piana Rotaliana**, che si ripeterà anche nei fine settimana successivi. Ma il menù della rassegna è davvero ricco, tra cene abbinata a passeggiate al chiaro di luna, inedite incursioni in rifugio abbracciati dalle Dolomiti di Brenta – splendide nella loro meno conosciuta veste autunnale – per scoprire i prodotti del territorio o tra i boschi della Vallagarina alla ricerca dell'emozione di ascoltare il bramito del cervo.



Agririva Vendemmia Doïs de noia

Senza dimenticare gli appuntamenti dedicati a prodotti come gin o vermut e gli eventi dedicati ai prodotti di stagione. Su tutti, quelli che celebrano i rinomati marroni di Drena e Castione, ma anche **la Festa della Zucca o quella della Patata**, per una vera e propria immersione nei sapori trentini dalla Val di Cembra all'Alto Garda, passando per la Valsugana e per il capoluogo.

Diverse le opportunità di esplorare la natura a piedi, visitare cantine e aziende agrituristiche, farsi ammaliare dalle degustazioni delle **Donne del Vino al Castello di Avio**, ascoltare i racconti di produttori e di artisti che si ispirano ai colori del Trentino per le loro opere, ma anche per conoscere tutti i segreti dei vini più rappresentativi del territorio o di autentiche chicche, come il **Reboro in Valle dei Laghi**.

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

Le cantine migliori d'Italia, scelte da DOVE. Un viaggio tra i filari, dal Piemonte alla Sicilia

Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 15 / 48 - Giusti Wine, Nervesa della Battaglia (Tv) Fra le colline del Montello e il Piave, Giusti Wine nasce nel 2004 con l'acquisto dei primi due ettari di terreno da parte di Ermenegildo Giusti, imprenditore trevigiano alla guida di un gruppo canadese leader nel settore delle costruzioni. Oggi sono oltre 120 gli ettari vitati distribuiti in dieci tenute, coltivati con varietà internazionali e autoctone. Tra queste ultime si distinguono la Recantina, vitigno a bacca rossa autoctono a rischio estinzione, e la Glera, con cui si produce l'Asolo Prosecco Superiore docg L'avveniristica cantina ipogea, sviluppata su cinque livelli che si spingono fino a otto metri di profondità e progettata per riprodurre il movimento naturale delle colline, è perfettamente integrata nell'ambiente. Nel campo dell'enoturismo due tenute ospitano la Country House Abbazia e la Country House Case Rolando; l'azienda inoltre ha promosso il recupero dell'abbazia di Sant'Eustachio a Nervesa della Battaglia, monastero benedettino dove monsignor Della Casa scrisse Il Galateo, oggi importante polo culturale della Marca trevigiana. È inoltre possibile prenotare degustazioni guidate nella sala panoramica, con una vista suggestiva sul Montello e sull'abbazia di Sant'Eustachio. giustiwine.com Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 14/48 Successiva: 16/48 Masi, Tenuta Serego Alighieri, Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr) Giusti Wine, Nervesa della Battaglia (Tv) Agriturismo Fruke, Duino Aurisina (Ts) Accesso Consentless Hai cambiato idea e preferisci dare il consenso? Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 5 / 48 - Cantina Riva, Riva del Garda (Tn) Agraria Riva del Garda nasce, come associazione, nel 1926 per sostenere e promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda Trentino Dal 2000 è una cooperativa i cui 300 soci conferitori contribuiscono alla produzione di oli extravergini, vini e spumanti Il territorio dell'Alto Garda Trentino si presta alla coltivazione di viti sia a frutto bianco sia a frutto rosso. Fra i vini prodotti si possono citare: Maso Élesi Pinot Nero Trentino Superiore DOC Biologico; Dòs De Nòa - Sauvignon Trentino Superiore DOC Biologico; Trentodoc Metodo Classico; i vini doc della Collezione Apponale, che è la linea storica della cantina: Marzemino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Schiava, Chardonnay, Pinot Grigio, Müller Thurgau. L'azienda, che produce anche diverse linee di olio extravergine, organizza visite con degustazioni nella Galleria del Gusto, uno spazio dove è possibile assaggiare varie tipologie di vino e olio, accompagnate da specialità locali. agririva.it Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 4/48 Successiva: 6/48 Azienda Agricola Feliciana, Pozzolengo (Bs) Cantina Riva, Riva del Garda (Tn) Azienda vinicola Manincor, Caldaro (Bz) 3 / 48 - Casina Bric, Serralunga d'Alba (Cn) Impegnato nell'azienda agricola di famiglia a Barolo, l'enologo Gianluca Viberti ha dato vita nel 2010 al suo sogno: Casina Bric Il progetto si basa su tre pilastri: un'agricoltura biologica; vigneti in quota; sostenibilità, con una nuova cantina per la produzione e l'affinamento del vino nella valletta ai piedi di Serralunga d'Alba, costruita in bioedilizia, nel rispetto del luogo, per poter assicurare maggiore sostenibilità alla produzione. Casina Bric produce quattro linee di vino: Origo-Ginis, spumanti di Nebbiolo d'Alba in versione sia Metodo Martinotti sia Metodo Classico; Mesdì, una linea di vini a prezzo democratico per momenti conviviali; Ansi, un Langhe doc rosso e un Arneis; Barolo Una curiosità: Casina Bric utilizza per alcuni suoi vini la bottiglia Poirinotta che risale al 700. Era prodotta nei pressi di Poirino, a pochi chilometri dal Torino, e successivamente fu abbandonata a favore di altri recipienti provenienti dalla Francia. Su prenotazione si effettuano visite in cantina e degustazioni casinabric-barolo.it Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 2/48 Successiva: 4/48 Fontanafredda, Serralunga d'Alba (Cn) Casina Bric, Serralunga d'Alba (Cn) Azienda Agricola Feliciana, Pozzolengo (Bs) Accesso Consentless Hai cambiato idea e preferisci dare il consenso? Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 22 / 48 - Podere La Chiesa, Terricciola (Pi) Una cantina che è anche un'opera di architettura contemporanea capace di prestarsi come spazio per performance artistiche e concerti, nell'anfiteatro naturale delle colline pisane, lungo la strada per Volterra, sulla sommità di un'altura. L'edificio ha pianta poligonale con la struttura portante in calcestruzzo e una facciata arreante il motivo decorativo dei grappoli d'uva: forature circolari di diametro variabile ben visibili da lontano. All





l'interno i tre ambienti lavorativi - vinificazione, barricaia e affinamento - collegati tra loro anche dalla funzione secondaria: quella di essere luoghi di esposizione artistica, che convive con quella vitivinicola. Il Podere, ubicato in una posizione strategica aperta sui punti cardinali, è la creatura di Maurizio Iannantuono e Palma Tonacci, realtà capace di produrre vini da uve in prevalenza Sangiovese, espressione di una rigorosa vitivinicoltura naturale. poderelachiesa.it Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 21/48 Successiva: 23/48 Tenuta Casenuove, Greve in Chianti (Fi) Podere La Chiesa, Terricciola (Pi) Lamole di Lamole, Greve in Chianti (Fi) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 4 / 48 - Azienda Agricola Feliciano, Pozzolengo (Bs) Le colline moreniche fanno da sfondo alla tenuta e all'agriturismo Tra i 21 alloggi dai colori pastello che ricordano il verde delle vigne, il rosso e il giallo dei vini, bisogna prenotare uno di quelli che guardano i filari. Per sentirsi davvero calati nello spirito della tenuta, dopo una giornata in bicicletta tra prati, borghi dall'aspetto medievale e strade bianche non resta che rilassarsi nel centro benessere, magari con un trattamento su misura all'uva. Di sera nell'agriturismo della tenuta va in onda il gustoso repertorio della cucina locale che ha come inizio l'antipasto a base di salame e prosegue con un risotto allo zafferano e impasto di salamella. L'indomani la visita alla cantina termina con una degustazione guidata delle etichette di casa. Terra di grandi vini bianchi: Lugana DOC ma soprattutto San Martino della Battaglia DOC, secco e ammandorlato, al quale Massimo Sbruzzi, il proprietario della tenuta, è particolarmente legato. feliciano.it Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 3/48 Successiva: 5/48 Casina Bric, Serralunga d'Alba (Cn) Azienda Agricola Feliciano, Pozzolengo (Bs) Cantina Riva, Riva del Garda (Tn) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 28 / 48 - ColleMassari, Poggio del Sasso (Gr) Ci troviamo nella enigmatica Maremma, tra la celeberrima Costa d'Argento e le pendici del Monte Amiata. È in questo lembo collinare che la famiglia Tipa-Bertarelli decide di porre le basi di una tenuta che rappresentasse con efficacia la pluralità delle anime che la abitano: poliglotta e votata tanto all'elettronica, alle telecomunicazioni, alla farmaceutica, all'ingegneria genetica e alla nautica. La storia del Castello di Montecucco ha inizio nel 1998, con una barca ancorata a Porto Ercole, in quel di Cala Galera. Distanti qualche chilometro la futura dimora, fondata dai monaci cistercensi e dall'ospedale di Santa Maria della Scala di Siena dell'VIII secolo. I filari delle vigne si inanellano uno dopo l'altro, fino a condurre, nel 2002, al Grattamacco e nel 2011 con l'acquisizione, più a nord, di Poggio di Sotto. Ma la cantina del Castello originario è un gioiello di bioarchitettura: una scatola di legno interrata custodisce un grande laboratorio sotterraneo di oltre 6.000 metri quadri, improntato al risparmio energetico e all'ingegneria biodinamica. collemassariwines.it Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 27/48 Successiva: 29/48 Castello di Querceto, Greve in Chianti (Fi) ColleMassari, Poggio del Sasso (Gr) Caiarossa, Riparbella (Pi) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 12 / 48 - Bortolomiol, Valdobbiadene (Tv) La cantina ha sede a Valdobbiadene (Tv), nel cuore della denominazione Conegliano Valdobbiadene docg, e l'azienda spumantistica è stata fondata da Giuliano Bortolomiol nel 1949. Uno degli elementi di maggiore interesse è il Parco della Filandetta, un recupero di archeologia industriale nel cuore di Valdobbiadene. L'antica Filanda, oltre ad ospitare la cantina di vinificazione, l'anfiteatro a gradoni di pietra e la sala degustazione, è uno spazio aperto, un contenitore per lo sviluppo di progetti che guardano al futuro nel rispetto della tradizione. Il cuore della filanda è la Sala Antica Filanda, una sorta di cattedrale laica, con i suoi tiranti di metallo, e invasa dalla luce naturale grazie ad ampie finestre che si aprono su due lati. Il parco, con il vigneto biologico dello *Ius Naturae*, è lo scenario di un progetto di Land Art destinato a coinvolgere artiste internazionali invitate in residenza. Le esperienze per i visitatori, oltre alla visita della Filanda e alla passeggiata nel vigneto biologico, tra le opere d'arte e l'antico viale di carpini, seguite da una degustazione, prevedono bike tour e jeep tour fra le vigne. È possibile inoltre prenotare un soggiorno presso La Casa dell'Artista, uno spazio nel centro di Valdobbiadene dove dimorano gli artisti internazionali che sono in residenza presso il Parco della Filandetta Wine & Art Farm. bortolomiol.com Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 11/48 Successiva: 13/48 Contrà Soarda, San Michele (Vi) Bortolomiol, Valdobbiadene (Tv) Azienda agricola Gorgo, Custoza (Vr) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 32 / 48 - Castello di Brolio, Gaiole in Chianti (Si) La storia di questo maniero, che nel tempo ha subito numerosi rimaneggiamenti, risale all'XI secolo. I bastioni fortificati sono di stampo medioevale, ma la struttura presenta esiti romanici e integrazioni neogotiche, fino ad accenti tipici del neomedievalismo toscano di fine Ottocento. Il Castello di Brolio fu la residenza di



Bettino Ricasoli , presidente del Consiglio dei Ministri per due mandati nell'Italia unita del dopo Cavour e inventore della formula del vino Chianti , l'attuale Chianti Classico Oggi il Castello appartiene alla famiglia Ricasoli è, in parte, visitabile tutto l'anno, con la possibilità di prenotare degustazioni, visite libere o guidate e itinerari enoturistici. Per chi volesse soggiornare fra le vigne, due sono le possibilità: l'Agresto , agriturismo di charme, una tra le più belle case coloniche settecentesche della tenuta Ricasoli, e Capanna Citerna , un elegante rustico indipendente con vista unica del Castello e delle vigne circostanti. Esiste inoltre l'Agribar , primo Eroica Caffè al mondo, ispirato alla celebre manifestazione ciclostorica non competitiva nata a Gaiole in Chianti Nel giugno 2020 sono state inaugurate al primo piano dello stesso edificio le AgriRoom , quattro stanze confortevoli dedicate ai ciclisti e ai cicloturisti ricasoli.com Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 31/48 Successiva: 33/48 Società Agricola Bertinga, Gaiole in Chianti (Si) Castello di Brolio, Gaiole in Chianti (Si) Argiano, Montalcino (Si) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 25 / 48 - Rocca delle Macie, Castellina in Chianti (Si) La storia di questa eclettica azienda di famiglia ubicata nel cuore del Chianti Classico è incominciata quarant'anno orsono con Italo Zingarelli , nome d'arte Ike Zingarmann , fautore e produttore di una delle pietre miliari del cinema italiano: "Lo chiamavano Trinità" e relativo sequel. A cinquant'anni dalla prima proiezione la famiglia Zingarelli apre oggi il suo primo museo dedicato al film e, contestualmente, rilascia sul mercato una Magnum celebrativa di Chianti Classico Gran Selezione , in edizione limitata, di Rocca delle Macie Ma qualora, al netto del vino, vogliate immergervi nell'ospitalità piena e sincera di questa importante famiglia italiana c'è il relais Riserva di Fizzano Un antico borgo dell'XI secolo sulla sommità di una collina nel cuore del Chianti Classico, frutto di una meticolosa ristrutturazione che, assieme agli edifici ospitanti le camere, ha portato a nuova vita anche la cappella, dotando la struttura di una piscina , di un bar e di un ristorante roccadellemacie.com Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 24/48 Successiva: 26/48 Castello di Volpaia, Radda in Chianti (Si) Rocca delle Macie, Castellina in Chianti (Si) Tenuta di Artimino, Artimino (Po) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 23 / 48 - Lamole di Lamole, Greve in Chianti (Fi) Può servire conoscere come una zona si è imposta nel panorama internazionale dei vini, ammirarne i paesaggi e capire come si è sviluppata l'arte della vinificazione. A Greve in Chianti la cantina Lamole di Lamole ha ideato sei itinerari per scoprire questi aspetti con soste nel vigneto storico, che risale al 1945, a quello sperimentale, alla cantina storica e alla vinsantaia , dove si affina il Vinsanto. Dopo le visite più istruttive, si può scegliere di farsi organizzare un picnic nella natura e nei paesaggi di Lamole con paniere e coperta al seguito. A chi piace indossare le vesti di esploratore del territorio tutto ha invece inizio con un'escursione in sella a bici elettrica Tra aprile e ottobre, chi vuole essere protagonista di un viaggio gastronomico può infine coronare il sogno ai tavoli del vicino ristorante Vitique lamole.com Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 22/48 Successiva: 24/48 Podere La Chiesa, Terricciola (Pi) Lamole di Lamole, Greve in Chianti (Fi) Castello di Volpaia, Radda in Chianti (Si) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 31 / 48 - Società Agricola Bertinga, Gaiole in Chianti (Si) Una terrazza di acciaio, con vista sui castelli della Toscana: così appare la cantina di quest'azienda che ha tre appezzamenti a Gaiole in Chianti Dai vigneti (Sangiovese e Merlot) in fase di conversione alla viticoltura biologica si ricavano quattro vini: Bertinga igt (Sangiovese e Merlot in composizione quasi paritaria); Sassi Chiusi igt (prevalenza del Sangiovese); Punta di Adine igt (sangiovese in purezza); Volta di Berlinga igt , Merlot in purezza da singola vigna. Su prenotazione sinorganizzano visite nella cantina, in fase di ampliamento. Incassata parzialmente nella collina, la cantina in pietra e corten è studiata per mimetizzarsi e per rispettare integralmente il paesaggio chiantigiano. Da lontano si intravede solo il taglio sottile dell'ingresso e la balaustra della terrazza, che regala un belvedere a 270 gradi che abbraccia i castelli di Brolio e Tornano e il profilo di Siena bertinga.it Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 30/48 Successiva: 32/48 Nittardi, Castellina in Chianti (Si) Società Agricola Bertinga, Gaiole in Chianti (Si) Castello di Brolio, Gaiole in Chianti (Si) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 1 / 48 - Conte Vistarino, Villa Fornace (Pv) Conte Vistarino è una delle aziende storiche del territorio dell'Oltrepò Pavese . La tenuta conta su 826 ettari di cui oltre 200 vitati. Il Pinot Nero è la varietà principale e viene declinata in diverse etichette. Una parte importante della gamma è rappresentata dagli spumanti tra cui il Metodo Classico 1865, il rosé Saignée della Rocca e il brut Cépage. Cuore della proprietà è la cantina, scrigno di tecnologia e bellezza dove prendono forma tutti i vini e da dove partono e arrivano i bike tour Un



'altra esperienza prevede la visita a Villa Fornace , dimora dei conti del XVIII secolo, seguita dalla visita alla cantina e dalla degustazione di sei vini nella sala di vetro, nel cuore della barricaia, accompagnata da un tagliere di salumi dell' Oltrepò. contevistarino.it Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Azienda Agricola Feliciano, Pozzolengo (Bs) Cantina Riva, Riva del Garda (Tn) Azienda vinicola Manincor, Caldaro (Bz) Cantina Bolzano, Bolzano Cantina dell' abbazia di Novacella, Novacella (Bz) Nals Margreid, Nalles (Bz) Mionetto, Valdobbiadene (Tv) Contrà Soarda, San Michele (Vi) Bortolomiol, Valdobbiadene (Tv) Azienda agricola Gorgo, Custoza (Vr) Masi, Tenuta Serego Alighieri, Sant' Ambrogio di Valpolicella (Vr) Giusti Wine, Nervesa della Battaglia (Tv) Agriturismo Fruke, Duino Aurisina (Ts) Pitars, San Martino Al Tagliamento (Pn) VisAmoris, Imperia Cantina Salcheto, Montepulciano (Si) Il Borro, Loro Ciuffenna (Ar) Tenuta Casenuove, Greve in Chianti (Fi) Podere La Chiesa, Terricciola (Pi) Lamole di Lamole, Greve in Chianti (Fi) Castello di Volpaia, Radda in Chianti (Si) Rocca delle Macie, Castellina in Chianti (Si) Tenuta di Artimino, Artimino (Po) Castello di Querceto, Greve in Chianti (Fi) ColleMassari, Poggi del Sasso (Gr) Caiarossa, Riparbella (Pi) Nittardi, Castellina in Chianti (Si) Società Agricola Bertinga, Gaiole in Chianti (Si) Castello di Brolio, Gaiole in Chianti (Si) Argiano, Montalcino (Si) Vallepiciola, Pievasciata (Si) Castello Sonnino, Montespertoli (Fi) Tenuta Santi Giacomo e Filippo, Urbino (PU) Castello di Solomeo, Solomeo (Pg) Fontebella Palace Hotel, Assisi (Pg) Cantina Pomario, Piegario (Pg) Le Mortelle, Castiglion della Pescaia (Gr) Masseria Malvindi, Mesagne (Br) Cantine Paololeo, San Donaci (Br) Tenuta Capofaro, Malfa (Me) Palmento Costanzo, Passopisciaro (Ct) Cantina Di Giovanna, Sambuca di Sicilia (Ag) Donnafugata, Sicilia Cantina Aru, Iglesias (SU) Argiolas, Sardinia (Su) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d' autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 26 / 48 - Tenuta di Artimino, Artimino (Po) Una tenuta medicea, con vista mozzafiato sui vigneti e sugli uliveti, a poca distanza da Firenze, ma in provincia di Prato. E la densità storica e culturale, oltre che culturale, di un sito già noto presso gli etruschi, prima di diventare un borgo medievale e, quindi, diletta tenuta di caccia della famiglia de' Medici L' opera di riscrittura del vino è stata affidata nel 2012 a Francesco Spotorno Olmo e ad Annabella Pascale , che hanno intelligentemente scelto per la cura dei 65 ettari di vigneto tra Carmignano e Chianti Montalbano l' illuminato Alessandro Matteoli Tenuta di Artimino è anche un complesso di 730 ettari di paesaggio collinare declinato in tre sontuose ambientazioni: la Paggeria Medicea (l' hotel), il Borgo di Artimino , con gli appartamenti diffusi nel villaggio e poi le Fagianaie , ovvero le case di campagna toscane. Oltre a ciò c' è Villa la Ferdinanda , nel cuore della tenuta, che costituisce uno splendido scenario per eventi di ogni genere, mentre ad impreziosire la proposta non mancano due ristoranti, due piscine e un moderno centro benessere artimino.com Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 25/48 Successiva: 27/48 Rocca delle Macie, Castellina in Chianti (Si) Tenuta di Artimino, Artimino (Po) Castello di Querceto, Greve in Chianti (Fi) 2 / 48 - Fontanafredda, Serralunga d' Alba (Cn) Un villaggio storico, nel cuore delle Langhe , patrimonio Unesco, dove prendersi cura di sé, avvolti dalla bellezza delle colline del Barolo. Il Villaggio Narrante in Fontanafredda è un luogo senza tempo voluto da Emanuele Alberto conte di Mirafiore e figlio del primo re d' Italia, Vittorio Emanuele II, nel luogo acquistato dal padre nel 1858 e donato come pegno d' amore a Rosa Vercellana, la donna da lui amata. Emanuele Alberto di Mirafiore fondò l' omonima azienda vitivinicola in un villaggio fatto da cascine, una scuola, una chiesa e servizi essenziali, ma anche un circolo ricreativo dove egli stesso leggeva libri ai suoi collaboratori che erano analfabeti. Per sua volontà, nel villaggio si creò una vera e propria comunità che, nel momento di massima espansione, ospitò fino a 250 persone e che si è preservata fino ad oggi, dove vivono ancora una quindicina di famiglie. Da sempre, nel villaggio, il vino occupa un ruolo centrale grazie alle storiche cantine di Fontanafredda e di Casa E. di Mirafiore, due eccellenze che convivono all' interno dello stesso borgo. La visita alle cantine offre la possibilità di ripercorrere i passi della famiglia reale tra storia e curiosi aneddoti, ammirando la maestosità delle grandi botti di rovere e degustando i vini delle Langhe. Si può soggiornare in tre strutture: le Case dei Conti di Mirafiore, hotel originariamente adibito ad alloggio per i dipendenti e le loro famiglie che vivevano e lavoravano all' interno del Villaggio. La Foresteria delle Vigne , che un tempo ospitava il vivaio dell' azienda vitivinicola, dove venivano coltivate le barbatelle di vite. La cascina Galarej , ex ricovero degli attrezzi da poco inaugurato come hotel con dieci camere e Spa e una splendida vista sulle Langhe. fontanafredda.it Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 1/48 Successiva: 3/48 Conte Vistarino, Villa Fornace (Pv) Fontanafredda, Serralunga d' Alba (Cn) Casina Bric, Serralunga d' Alba (Cn) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d' autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 18 / 48 - VisAmoris, Imperia Un piccolo vigneto a Imperia , una terra aspra ma generosa, 6 tipi diversi di Pigato questo è VisAmoris , un vino speciale frutto di innovazione e tradizione. Vitigno d' elezione di queste terre, ogni bottiglia sorprende per i suoi caratteri unici e per le sfumature che sprigiona. Il sogno di una famiglia che sembrava una sfida, trasformato in un



progetto: riportare i terreni all'antica vocazione vinicola garantendo un prodotto autentico in perfetta armonia con la flora e la fauna presenti nello splendido territorio ligure. I loro vini nascono tra le brezze di mare e di monti, con il profumo dei fiori e delle piante della locale macchia mediterranea. Sono stati i primi a spumantizzare il Pigato ottenendo un Metodo Classico Brut, accostandolo alla produzione di un Metodo Classico Zero Pas Dosé e a 4 tipi di Ormeasco, ottenendo diversi riconoscimenti e attestati di eccellenza. La loro cantina nei pressi di Doledo (Imperia) accoglie chi ama questa terra e i suoi prodotti con visite in vigna e degustazioni accompagnate dalla tipica focaccia ligure e dalla torta verde. visamoris.it Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 17/48 Successiva: 19/48 Pitars, San Martino Al Tagliamento (Pn) VisAmoris, Imperia Cantina Salcheto, Montepulciano (Si) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 30 / 48 - Nittardi, Castellina in Chianti (Si) La tenuta di Nittardi era in origine una torretta di difesa nota sin dal XI secolo come Nectar Dei, nome anche del vino principe dell'azienda, risultato di un uvaaggio di Cabernet, Merlot, Syrah e Petit Verdot. Nel XVI secolo la dimora appartenne a Michelangelo Buonarroti. Oltre a offrire ospitalità negli appartamenti realizzati all'interno della casa padronale e nella frazione di Casanuova e a organizzare degustazioni e visite guidate, è possibile visitare il giardino delle sculture. Con opere tra le altre di Friedensreich Hundertwasser, Igor Mitoraj, Horst Antes, Miguel Berrocal, Victor Roman, Dietrich Klinge, Raymond Waydelich, Giuliano Ghelli, Heiner Meyer, Riccardo Cordero, Klaus Zylla, e una collezione di oltre 15 sculture di leoni. Inoltre, in omaggio a Buonarroti, ogni anno un artista internazionale crea due opere: una per l'etichetta e una seconda per la carta velina per il Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa, un Chianti Classico ricercato dai collezionisti di tutto il mondo. Artisti contemporanei come Valerio Adami, Hundertwasser, Mitoraj, Yoko Ono, Günter Grass, Dario Fo e Fabrizio Plessi hanno creato le etichette e le veline per il Casanuova di Nittardi. nittardi.com Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 29/48 Successiva: 31/48 Caiarossa, Riparbella (Pi) Nittardi, Castellina in Chianti (Si) Società Agricola Bertinga, Gaiole in Chianti (Si) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 33 / 48 - Argiano, Montalcino (Si) Il prodotto di punta di quest'azienda è, ovviamente, il Brunello di Montalcino Argiano è una delle aziende fondatrici del Consorzio del Brunello di Montalcino nel 1967. Per la vinificazione e l'affinamento dei vini, Argiano dispone di due cantine. Quella nuova, completata nel 2016, ha un design moderno e un'architettura funzionale che ospita grandi botti di rovere e vasche in cemento. La cantina storica, del XVI secolo, interamente ristrutturata, occupa la parte sotterranea di Villa Bell'Aria: un luogo sospeso nel tempo, dove i vini invecchiano in una situazione di temperatura e umidità costanti e in totale assenza di luce e di rumori. Le più iconiche bottiglie di Brunello sono conservate lungo le pareti di una cantina in verticale, ricavata nella cisterna di un antico pozzo, all'interno della cantina storica. Dopo un sapiente restauro, il pozzo è oggi impreziosito da una stupefacente scala a chiocciola che accompagna il visitatore in un suggestivo viaggio nella storia del Brunello di Montalcino. La visita si conclude con la degustazione di etichette abbinata a prodotti del territorio. La tenuta mette a disposizione anche dimore per soggiornare, con piscina e giardino; ogni estate poi, nella Villa cinquecentesca Bell'Aria, viene organizzato l'Argiano Baroque Music Festival argiano.net Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 32/48 Successiva: 34/48 Castello di Brolio, Gaiole in Chianti (Si) Argiano, Montalcino (Si) Vallepiciola, Pievasciata (Si) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 7 / 48 - Cantina Bolzano, Bolzano A circa 2 km dal centro della città da cui mutua il nome, Bolzano, la nuova cantina nasce da un progetto dello studio Agnolo-Kelderer, la cui committenza prevedeva un incremento di visibilità, oltre che di funzionalità, imperniata sul risparmio energetico e, dunque, sulla sostenibilità ambientale. Strategica dunque la forza di gravità, che è il perno attorno al quale si articolano tutte le movimentazioni, dalla consegna dell'uva appena raccolta fino allo stoccaggio e al riempimento dei tini. Tutto il resto avviene di conseguenza: il cortile simmetrico vanta al centro un edificio a destinazione amministrativa e commerciale, distaccato dalla parte ipogea, ospitante la parte produttiva: ovunque fiammeggiano inserti in porfido rosso, lo stesso della pietra dolomitica con cui la cantina instaura un dialogo più che simbolico. Stesso discorso riguarda la pianta della vite, che riveste il corpo dell'edificio rappresentativo la cui facciata rappresenta, in modo stilizzato, una foglia di vite: simbolo di cultura (e coltura) bolzanina. kellereibozen.com Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 6/48 Successiva: 8/48 Azienda vinicola Manincor, Caldaro (Bz) Cantina Bolzano, Bolzano Cantina dell'abbazia di Novacella, Novacella (Bz) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 11 / 48 -



Contrà Soarda, San Michele (Vi) Sulle colline di San Michele di Bassano del Grappa , ai piedi dell' Altopiano di Asiago , l'azienda dei vignaioli di Contrà Soarda prende il nome dalla toponomastica bassanese dove soarda significa, precisamente, pendio. Una precisa morfologia del territorio che ha incoraggiato negli anni la famiglia Gottardi , che questa terra se l'è passata di generazione in generazione, a propiziare l'alleanza col musso. Ovvero, l'asino, il cui lavoro è imprescindibile a queste latitudini e con queste pendenze, al punto da dedicare lui pure una collezione di vini, in edizione limitata. Peraltro, Contrà Soarda collabora con la start-up ambientale Carbon Jacked col fine attivo di rivoluzionare ogni pratica colturale e culturale in modo da contrastare il cambiamento climatico con il lancio del primo vino europeo a emissioni zero Una realtà da esperire anche nella sua parte più luculliana, comunque, ovvero al Pulierin , il ristorante a forte vocazione territoriale che Mirco e Gloria Gottardi gestiscono dal 1986. contrasoarda.it

Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 10/48 Successiva: 12/48 Mionetto, Valdobbiadene (Tv) Contrà Soarda, San Michele (Vi) Bortolomiol, Valdobbiadene (Tv) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 13 / 48 - Azienda agricola Gorgo, Custoza (Vr) In un contesto paesaggistico privilegiato, quello delle terre moreniche che i ghiacciai, ritirandosi, hanno forgiato dando vita all'ampio anfiteatro ubicato a est del Lago di Garda , si trova Gorgo , l'azienda vitivinicola di Roberta Bricolo Un luogo che è una stratificazione di maestranze locali già nell'architettura della cantina, rivisitazione di antichissime soluzioni murarie di marmi veronesi, mentre la pratica del vino è consolidata e storicamente plasmata dalle antiche tradizioni di Custoza e di Bardolino In ottemperanza a questa memoria, la cantina ha sviluppato una filosofia di territorio molto precisa e, complici anche i cinquant'anni di attività, si propone oggi come un'azienda eclettica e strategica per la scoperta delle vibrazioni risorgimentali di Custoza, di cui propizia la conoscenza tramite esperienze a cavallo , in e-bike e in vigna. cantinagorgo.com

Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 12/48 Successiva: 14/48 Bortolomiol, Valdobbiadene (Tv) Azienda agricola Gorgo, Custoza (Vr) Masi, Tenuta Serego Alighieri, Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 20 / 48 - Il Borro, Loro Ciuffenna (Ar) Oltre cento i cavalli ospitati nei mille, imponenti ettari amministrati in Valdarno di sopra , in una natura inviolata resa prospera delle falde acquifere scavate dall'Arno e interrotta solo dai pinnacoli di terra erosa e dai calanchi pallidi. Il Borro è una realtà figlia della filantropia dei Ferragamo e soprattutto di Ferruccio, che oltre ai cavalli vi ha insediato pecore, galline, api e vacche di Chianina, utilizzate solo ed esclusivamente per il corno-letame. Ecco dunque che il vino è biodinamico mentre la cantina fa parte del circuito delle 14 di Toscana Wine Architecture e, come tale, appare perfettamente integrata col paesaggio. Ma oltre al vino al Borro si dimora anche, spaziando tra una rosa di soluzioni adatte a tutte le necessità: dalla villa tra i vigneti alla suite diffuse su tutta la tenuta, senza farsi mancare, infine, una curiosità: se vi venisse voglia d'arte, qui è custodita una straordinaria collezione di acqueforti , bulini e serigrafie che costituiscono le passioni minori di Ferruccio Ferragamo. ilborro.it

Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 19/48 Successiva: 21/48 Cantina Salcheto, Montepulciano (Si) Il Borro, Loro Ciuffenna (Ar) Tenuta Casenuove, Greve in Chianti (Fi) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 21 / 48 - Tenuta Casenuove, Greve in Chianti (Fi) Tenuta Casenuove incarna il mito della fenice. Dopo un incipit di pieno splendore nell'area benedetta di Panzano in Chianti conosce infatti un periodo di abbandono, che termina nel 2015 quando dell'amenità delle sue campagne si innamora Philippe Austruy , imprenditore francese nel settore della sanità e già collezionista d'arte, che oltre al sacro fuoco del vino coltiva anche l'abilità di circondarsi di persone capaci e lungimiranti come Cosimo Casini Al giovane enologo va infatti il merito di aver fatto restaurare i terrazzamenti abbandonati che scendono lungo la collina, verso il fiume Pesa. Seguendo i medesimi principi sono stati piantati vitigni autoctoni coltivati ad alberello lamolese, tipico del luogo. Così rinasce un luogo la cui vocazione evidente ispira anche la collaborazione con Galleria Continua , che la gremisce di opere d'arte contemporanea grazie all'amicizia con Lorenzo Fiaschi , cofondatore della Galleria che, ogni anno, lo anima di mostre temporanee oltre a quelle permanenti, come quella dell'artista camerunense Pascale Marthine Tayou. tenuta-casenuove.com

Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 20/48 Successiva: 22/48 Il Borro, Loro Ciuffenna (Ar) Tenuta Casenuove, Greve in Chianti (Fi) Podere La Chiesa, Terricciola (Pi) 14 / 48 - Masi, Tenuta Serego Alighieri, Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr) Nel 1353 Pietro Alighieri , figlio di Dante, acquistò la possessione Casal dei Ronchi, a Gargagnago , nel cuore della Valpolicella classica Nel 1549 avvenne l'unione tra la famiglia Alighieri, che si era trovata ad avere solo eredi femmine, e i Serego : da allora la discendenza porta il doppio cognome Serego Alighieri. Dal 1973 Serego Alighieri fa parte del Gruppo Masi



Nelle Possessioni Serego Alighieri si producono due preziosi cru: l'Amarone Vaio Armaron, entrato nella classifica dei dieci migliori vini al mondo di Wine Spectator, e il Recioto Casal Dei Ronchi. Si organizzano degustazioni, anche con concerti di musica lirica, ed è possibile soggiornare nella storica Foresteria, ristrutturata per ospitare otto appartamenti con vista sul parco. seregoalighieri.it masi.it Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 13/48 Successiva: 15/48 Azienda agricola Gorgo, Custoza (Vr) Masi, Tenuta Serego Alighieri, Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr) Giusti Wine, Nervesa della Battaglia (Tv) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 16 / 48 - Agriturismo Fruke, Duino Aurisina (Ts) Dalle quattro camere e da sotto il pergolato dove ci si sposta per la colazione, il golfo di Monfalcone si tocca con un dito. L'affabile ospitalità e la discrezione della famiglia Pernarcic rendono del tutto diverso l'agriturismo, specie quando si trasforma in osmiza, cioè durante il periodo in cui è ammessa la vendita dei prodotti della fattoria. Questo varia anno via anno. Ma all'agriturismo ci si ferma anche per un aperitivo: si servono del buon formaggio locale, le verdure preparate in casa oltre al prosciutto, tanto buono da meritarsi pagana devozione. Il picnic tra i filari è sempre possibile, bora permettendo. Dal piccolo vigneto, coronato da alberi da frutta per difendere l'uva dalla voracità degli animali selvatici, partono alcuni itinerari dedicati alle vicende della prima guerra mondiale. Una passeggiata più impegnativa porta al castello di Duino, lungo il sentiero Rilke. Al ritorno ci sarà un bicchiere di Malvasia istriana, dal delicato amaricante finale. fruske.com Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 15/48 Successiva: 17/48 Giusti Wine, Nervesa della Battaglia (Tv) Agriturismo Fruke, Duino Aurisina (Ts) Pitars, San Martino Al Tagliamento (Pn) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 10 / 48 - Mionetto, Valdobbiadene (Tv) Mionetto, azienda leader nel Prosecco, si è regalata una nuova e tecnologica cantina nella storica (1887) sede a Valdobbiadene. La cantina si sviluppa come spazio multifunzionale all'interno del Borgo Mionetto, i cui edifici storici risalgono al XV secolo. Proprio all'interno del Borgo, si trova il nuovissimo Visitors Center, un ambiente allo stesso tempo ricercato ma caldo e familiare dove elementi storici e contemporanei si combinano alla perfezione. Il Visitors Center si inserisce in un giardino con aree ben definite, delimitate da siepi regolari, pergole ed eleganti vialetti, che si ispira a quelli delle ville rinascimentali italiane. Il cuore è la Piazzetta Mionetto, uno spazio relax che precede l'ingresso al centro. All'interno, in contrasto con le strutture in vetro e acciaio, l'intonaco in gesso, la lavorazione artigianale del legno e l'uso di pietre locali richiamano le finiture tradizionali usate nel territorio. Wine shop wine bar sala degustazione e una splendida terrazza con vista sulle colline circostanti sono gli elementi distintivi del Visitors Center, da cui si accede poi al sito produttivo, che si sviluppa su differenti livelli fino ad arrivare a una profondità di circa 15 metri. Il progetto si integra perfettamente nella natura con un'architettura sostenibile e bioclimatica. it.mionetto.com Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 9/48 Successiva: 11/48 Nals Margreid, Nalles (Bz) Mionetto, Valdobbiadene (Tv) Contrà Soarda, San Michele (Vi) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 6 / 48 - Azienda vinicola Manincor, Caldaro (Bz) Una storia di 400 anni alberga in questa cantina che, oggi, un'architettura illuminata colloca precisamente dentro alla collina, sotto ai vigneti di proprietà. I vini, complice anche l'aver sposato la biodinamica, e certo in tempi non sospetti, hanno del resto il respiro profondo e lunghissimo che contraddistingue tutti i progetti sposati dal conte Michael Goëss-Enzenberg e dalla sua famiglia. L'azienda, che può contare sulla complicità di ben cinque masi e relativi appezzamenti, è il fedele ritratto dei valori e del gusto di una miniatura di mondo, quella di San Giuseppe al Lago, che coi suoi 300 abitanti permette a Manincor di dare continuità a un progetto che non è solo vitivinicolo ma, a ben guardarci, anche esistenziale. Il luogo remoto, infatti, e il riparo dalla contemporaneità hanno propiziato progetti di lungo, se non lunghissimo periodo, di cui è possibile saggiare l'intrinseca coerenza e la purezza recandovi personalmente in azienda, o aderendo al wine club. manincor.com Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 5/48 Successiva: 7/48 Cantina Riva, Riva del Garda (Tn) Azienda vinicola Manincor, Caldaro (Bz) Cantina Bolzano, Bolzano Accesso Consentless Hai cambiato idea e preferisci dare il consenso? Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 24 / 48 - Castello di Volpaia, Radda in Chianti (Si) Vivere la toscania più autentica: questo si prefigge di fare Castello di Volpaia, in quel di Radda in Chianti, un borgo fortificato le cui eco medievali, anzi, medievalissime, arrivano inalterate fino ai nostri giorni. A vigilare silente sull'abitato, ancora, c'è la torre del castello, affacciata sul verde pettinato, chiantigiano, al di là delle antiche mura. Ebbene, pare che l'assetto chiuso di Volpaia non fosse dovuto a un'effettiva necessità



militare quanto, piuttosto, alla volontà dei signori che la abitavano di proteggere quello che già in passato era considerato un tesoro, il vino. Che qui è ancora uno stile di vita, da abitare nelle antiche coloniche, una al limitare del borgo, l'altra circondata dalla natura, a due chilometri da Volpaia, per vivere immersi nella tranquillità della campagna Toscana, in una dimensione senza tempo, ma con piscina privata. Nel borgo, poi, si trovano ancora un forno, una gelateria, un'osteria e una scuola di cucina chiantigiana. volpaia.com Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 23/48 Successiva: 25/48 Lamole di Lamole, Greve in Chianti (Fi) Castello di Volpaia, Radda in Chianti (Si) Rocca delle Macie, Castellina in Chianti (Si) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 19 / 48 - Cantina Salcheto, Montepulciano (Si) Una storia di Sangiovese, Vino Nobile di Montepulciano e sostenibilità, il cui nome deriva sia dal salco, lemma arcaico per salice, ovvero l'albero cui storicamente era maritata la vite, sia dal nome del ruscello che traccia i confini aziendali. L'azienda, che compirà quarant'anni il prossimo anno, è il frutto dell'impegno di Michele Manelli e di una responsabilità effettivamente dimostrata dai dati sul risparmio energetico e l'emissione di anidride carbonica: oltre 2 milioni e 300mila Kg di CO2 evitati in dieci anni (l'equivalente di circa 3.300 alberi messi a dimora) e oltre 1 milione e 100mila Kwh di energia risparmiati, per una produzione che, con questi parametri, va ben oltre il biologico, cui pure aderisce. Oltre a questo, a Salcheto sono stati i primi ad aver certificato l'impronta di carbonio di una bottiglia di vino e innumerevoli sono, poi, gli impegni sottoscritti in ambito sociale, con azioni rivolte al territorio e ai giovani. Un'azienda modello, insomma, tutta da conoscere grazie alla ristrutturazione di un casolare del 1200, oggi Winehouse, e alla recente apertura del ristorante Indigeno salcheto.it Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 18/48 Successiva: 20/48 VisAmoris, Imperia Cantina Salcheto, Montepulciano (Si) Il Borro, Loro Ciuffenna (Ar) Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 17 / 48 - Pitars, San Martino Al Tagliamento (Pn) Nata come Cantina San Martino, l'azienda vinicola di San Martino al Tagliamento ha poi preso il nome Pitars, cognome della famiglia Pittaro in dialetto locale, che nel marchio si accompagna al biancospino, pianta semplice ed elegante usata un tempo per segnare i confini tra i campi. I bianchi fermi, che ancora oggi rappresentano il fiore all'occhiello dell'azienda, sfruttando così al meglio le caratteristiche del territorio delle Grave del Friuli. L'identità di Pitars è fortemente legata al fiume Tagliamento e all'ambiente naturale che lo caratterizza. I vigneti della tenuta San Martino si trovano nell'ambiente protetto del Parco Fluviale Un ecosistema complesso e fragile che la famiglia Pittaro salvaguarda attraverso scelte produttive, tanto in vigneto quanto in cantina, a minimo impatto ambientale. Molti sono i progetti sperimentali che riguardano la vigna, come ad esempio la ricerca volta ad autoprodurre biofertilizzanti naturali e la promozione di un'economia di tipo circolare. In vigneto tutte le macchine sono intelligenti, ovvero utilizzano tecnologie 4.0, che monitorano le emissioni di CO2 ed erogano solo la quantità di prodotto necessario per i trattamenti. Per l'irrorazione di prodotti per la difesa della vite vengono usati solo atomizzatori a recupero e la lotta agli insetti dannosi viene effettuata attraverso metodi alternativi: oltre alle trappole a feromoni per contrastare la tignola attraverso la confusione sessuale, è stato introdotto un antagonista delle cocciniglie, l'Anagrus pseudococci, imenottero che depone le uova sugli adulti provocandone la morte. All'ingresso di Pitars un giardino circondato da rose e un laghetto di ninfee accolgono il visitatore. Il Castello del Vino è il cuore dell'accoglienza. Inaugurato nel 2007, è il primo edificio in Friuli integralmente progettato in bioedilizia, con materiali naturali e biodegradabili, usando legno naturale di provenienza locale, travi lamellari, ferro, pietra naturale e materiali isolanti, senza uso di cemento. In ogni stagione il Castello del Vino è cornice di numerosi eventi: da proiezioni di film nell'ambito di CinemaDivino a letture con Autori in Vigna fino a cene a tema, degustazioni guidate e iniziative sportive, concerti e spettacoli. Il Castello del Vino ospita anche il Wine Shop aziendale, dove si possono acquistare tutti i vini e i distillati prodotti da Pitars. pitars.it Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA Precedente: 16/48 Successiva: 18/48 Agriturismo Fruke, Duino Aurisina (Ts) Pitars, San Martino Al Tagliamento (Pn) VisAmoris, Imperia Offrono degustazioni, soggiorni e relax, sport, visite artistiche, attività culturali. E sono mete ideali per un weekend d'autunno, nel segno di un buon vino. Ecco le cantine più belle da visitare in Italia, scelte da DOVE. Dal Nord alle isole 27 / 48 - Castello di Querceto, Greve in Chianti (Fi) Il castello con il suo agriturismo e un bel parco si trova nella Toscana centro-settentrionale, in una piccola valle sulle colline di Greve in Chianti, a Dudda. Accanto alla linea dei Chianti Classico, al cui vertice ci sono due Gran Selezione, La Corte e Il Picchio, l'azienda propone anche diversi cru IGT, Cignale, Il Querciolaia, Il Sole di Alessandro (Cabernet Sauvignon) e Querceto Romantic, blend a base di Petit Verdot, Merlot e Syrah. Si può soggiornare in dieci appartamenti, alcuni dei quali vicino al castello medioevale, con accesso dal vecchio cortile in pietra sul quale si affacciano anche l'enoteca e la cantina. Gli altri sono stati ricavati da una casa colonica, Le



Giuncaie , situata a poca distanza. Gli appartamenti riprendono il vecchio stile rustico toscano, con travi a vista e pavimenti in cotto. Si organizzano inoltre visite guidate agli esterni e all'antico camminamento del castello, all'antica torre e alla cappella di famiglia, con estensione alla cantina di vinificazione, a quella di invecchiamento e alla storica collezione di bottiglie a partire dalle prime vendemmie del 900. Nell'enoteca aziendale si conclude il tour con una degustazione di vini rappresentativi della produzione. castellodiquerceto.it Dove Viaggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA
Precedente: 26/48 Successiva: 28/48 Tenuta di Artimino, Artimino (Po) Castello di Querceto, Greve in Chianti (Fi) ColleMassari, Poggi del Sasso (Gr)