CANTINA FRANTOIO
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

AGRARIA RIVA DEL GARDA

Rassegna stampa
1-31 agosto 2019

Creati da "Laboratorio sociale" i cesti omaggio del Comune

I Jemm Music Project a Garda Jazz

PIETRAMURATA. Domani sera nella piazza del Mercato a Pietramurata il Garda Jazz Festival propone il concerto di Jemm Music Project, progetto internazionale di sei musicisti la cui ricerca si muove dal tribalismo ancestrale alla contemporaneità dell'improvvisazione e della musica dance. Inizio alle ore 21, ingresso libero (in caso di pioggia, l'evento si sposterà al teatro dell'oratorio).

• I Jemm Music Project, domani sera a Pietramurata

La Pasqua ortodossa a Pieve

VAL DI LEDRO. Prosegue, a Ledro, il mese della fotografia organizzato dal sempre encomiabilmente attivo Circolo fotoamatori Valle di Ledro. Per oggi in programmma un doppio appuntamento. Protagonisti della serata saranno Umberto Sommaruga, milanese di origine ma ledrense di adozione, e Alessandro Serranò, fotoreporter e videomaker di professione, che alle 18 presso l'ex Oratorio di San Giuseppe a Pieve di Ledro inaugureranno la loro mostra biautoriale dal titolo "Hristos a inviat!"

Gli stessi due autori saranno poi i protagonisti in serata, con inizio alle 20.30, nella sala della canonica della stessa Pieve: terranno un incontro con il pubblico per raccontare la Pasqua ortodossa come l'hanno scoperta e vissuta durante un loro viaggio in Romania. Un viaggio tra le particolarità e le curiosità di un mondo per noi quasi sconosciuto, ripercorso sia attraverso le immagini che con le testimonianze di coloro che le hanno sapute cogliere.

Entrata libera sia al talk con gli autori sia alla visita della mostra. L'esposizione rimarrà poi visitabile tutti i giorni, dalle 20 alle 22.30, fino a sabato 10 agosto. **S.B.**

Centrale di Fies, "Drodesera" la vuole residenza per artisti

Il progetto. Come sede del festival il complesso ha dimostrato tutte le proprie potenzialità Adesso è il momento del passo decisivo: non serve molto per farne un vero gioiello

KATIA DELL'EVA

DRO. Ha sul tavolo un progetto per un ulteriore rilancio strutturale e architettonico della Centrale di Fies, il team di lavoro che negli anni si è consolidato attorno ad essa e al festival "Drodesera". Ad idearlo, lo stesso fondatore della rassegna e presidente, Dino Sommadossi, insieme alla sua squadra, che sognano per la vecchia centrale idroelettrica dismessa un nuovo passo avanti. «Tra i punti principali del piano che tra un paio di mesi presenteremo ai responsabili del Comune, della Provincia e di Dolomiti Energia, nella speranza di ottenere i finanziamenti necessari, c'è sicuramente la ristrutturazione di tutta la parte alta dell'edificio, ovvero il terzo piano e il tetto, che è in realtà piano, come una sorta di terrazzo, e quindi agibile – spiega Sommadossi. – Sono poi previste delle piccole operazioni di messa a norma degli impianti già esistenti e, per concludere, un nostro sogno sarebbe rilanciare il parco esterno, creando anche una passerella, un camminamento, che permetta di collegarlo al cortile dietro la centrale» .

Del resto, tiene a sottolineare a pochi giorni dalla conclusione della 39ª edizione di "Drodesera", ormai con sede stabile a Fies, «il pubblico – e quest'anno i numeri si aggirano sui 5 mila spettatori paganti e le 10 mila presenze totali – non sceglie i nostri spettacoli perché si tratta di lavori di artisti famosi, anzi. Spesso infatti mettiamo in scena opere nuove e innovative, nate da giovani non ancora affermati. Quello che fa la differenza è proprio il contesto. Fies è indispensabile per la nostra regione, che porta l'Europa e il mondo in Trentino e viceversa, e che nel tempo è diventato una realtà completa e strettamente legata al luogo in cui si sviluppa». Non un semplice teatro, allora, la Centrale, sottolinea ancora il presidente: «non può pensare di inserirsi nel dibattito che va avanti da anni su dove fare un auditorium, se a Riva o ad Arco, perché forse nessuno, nei due Comuni cugini, ha avuto la lungimiranza di notare che poteva essere una brillante risposta al problema e quindi ormai ha preso una piega diversa, molto più indirizzata alla residenza per artisti. La ristrutturazione andrebbe proprio in direzione del consolidamento della sua natura».

• Il complesso della ex centrale di Fies: una risorsa senza eguali per il Basso Sarca

I NUMERI

5.000

gli spettatori paganti

• Drodesera si è chiuso con un bilancio ancora una volta lusinghiero: 5.000 paganti agli spettacoli ed un totale di presenze stimato in 10.000

Madre e figlio di Brescia a letto nella palafitta

Il concorso. Tra 5000 partecipanti hanno vinto la possibilità di una notte da preistorici

VALLE DI LEDRO. Saranno due turisti di Brescia i fortunati ospiti che potranno vivere l'esperienza di dormire nelle palafitte di Ledro, tutelate dall'Unesco, e provare l'esperienza di fare un salto all'indietro nella preistoria, a tremila anni fa. Oggi il Museo delle Palafitte di Ledro propone nuovamente la Cena Preistorica seguita dalla Notte in Palafitta, occasione unica riservata ai vincitori del concorso promosso dal Consorzio per il Turismo della Valle di Ledro. E dopo la tradizionale cena con cibi cucinati come quattromila anni fa, Sofia Secondini con il figlio Andrea, di Carpenedolo (Brescia), potranno dormire all'interno in una delle palafitte. Andrea sarà il primo bambino a poter dormire nelle Palafitte da quando è stato istituito il premio "Una notte in palafitta", che quest'anno ha visto partecipare oltre 5.000 persone, di cui oltre 200 stranieri. Dopo aver banchettato come gli abitanti della Valle di Ledro facevano tre millenni or sono, la coppia potrà prendere possesso della struttura in legno e paglia per seguire lo stesso rituale di un tempo. Immancabile sarà il rito propiziatorio celebrato prima di coricarsi e l'esperienza di accensione del fuoco con l'archetto in legno, il tutto sotto la guida degli esperti del Muse di Trento e del Museo delle Palafitte di Ledro. E la notte verrà trascorsa sul paglericcio posto sul tavolato della palafitta.

Il secondo premio – partecipare alla Cena Preistorica – è stato vinto dalla veronese Silvia Zamboni.

Creati da "Laboratorio sociale" i cesti omaggio del Comune

Un dono del territorio. Realizzati in materiale vegetale intrecciato conterranno prodotti tipici

DRO. Come di consueto l'Amministrazione regala ai novelli sposi e durante le occasioni liete di rappresentanza un cesto omaggio. Da quest'anno a realizzare le ceste che contengono i prodotti tipici locali come l'olio 46° Parallelo dell'Agraria di Riva, le susine di Dro della Cooperativa ortofrutticola Valli del Sarca e altri prodotti del territorio droato e altogardesano è stata la Cooperativa sociale "Laboratorio Sociale", che si dedica alla gestione di servizi diurni per ragazzi con disabilità insieme ai quali vengono svolte attività occupazionali di tipo artigianale. La sezione locale (11 quelle sparse sul territorio provinciale) si occupa proprio di realizzare i cesti intrecciati oltre che di altri piccoli lavori di artigianato fatti con lana cotta o legno. Il Comune di Dro ha così contattato il Laboratorio Sociale oltre che le cooperative di zona per realizzare un presente che possa raccontare il territorio e le sue caratteristiche. In sala giunta si è svolto un momento d'incontro che il sindaco Vittorio Fravezzi per conto di tutta l'Amministrazione ha voluto organizzare per ringraziare i ragazzi del Laboratorio del lavoro svolto. Alcuni dei 25 utenti insieme a due dei sette educatori sono stati ricevuti portando alcuni cesti esempio e un cesto regalo per il Comune contenente una selezioni di lavori fatti da loro. «Sono felice di potervi accogliere e ringraziare – ha dichiarato Fravezzi –. Grazie ai vostri cesti abbiamo realizzato un pensiero fatto a km0 che unisce il vostro lavoro con i prodotti tipici del territorio. È una collaborazione che certamente porteremo avanti perché sostiene un'iniziativa che crea una bella opportunità per questi ragazzi». Insieme agli utenti l'educatore Gino Malfer e la referente educativa Lucia Siesto. «Non possiamo che ringraziarvi per la sensibilità – hanno affermato Malfer e Siesto –. Ci fa sentire un gruppo adulto e ci fa capire che ciò che facciamo e realizziamo viene apprezzato». Tante sono le attività svolte dai ragazzi e per i ragazzi all'interno del Laboratorio Sociale tanto che alcuni dei loro prodotti si possono trovare anche nei negozi Coop. **L.O.**

• L'incontro tra Laboratorio Sociale ed il sindaco Fravezzi

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

La musica all'alba nello scenario di Castel Penede

• Le nove ragazze regionali che ambiscono alla finale del concorso: per il momento, l'unica certa di andarci è la rivana Cecilia Berbardis

Cecilia Bernardis, la corona vale la finale di Miss Italia

Sfida tra bellezze. La diciottenne rivana ha conquistato il titolo regionale del concorso
La vittoria le dà diritto a partecipare alla fase finale che sarà trasmessa in diretta su Rai1

CLAUDIO LIBERA

RIVA. I presupposti c'erano tutti, le sensazioni erano buone ed il risultato, a mezzanotte come nelle favole più belle, è arrivato. Cecilia Bernardis, una delle 33 finaliste ma soprattutto col passaporto per le prefinali nazionali dell'ottantesima edizione di Miss Italia in tasca, "ha esagerato", facendo suo il titolo assoluto, quello di Miss Trentino Alto Adige. Il tutto è accaduto a Bressanone, dove per il quinto anno consecutivo ha avuto luogo l'evento conclusivo di una lunga stagione di serate, sfilate, viaggi per tutta la regione. Cecilia, 18 anni, fresca di maturità in scienze umane al Maffei, già "accettata" a scienze politiche in quel di Bologna, pallavolista professionista in B2 col C9, ora come ammette "mi cercherò una squadra nel capoluogo emiliano". Cecilia vive con mamma Lucia e papà Marco, ha un fratello più piccolo, Francesco di 15 anni, che vive a Trento ed è una delle promesse della Trentino Volley. Fidanzata da ben 3 anni e mezzo con Emanuele, pure lui universitario in quel di Bologna, della finale dice: "Ci speravo anche se non ero per nulla sicura. Il titolo di Miss Cinema poteva bastare, invece adesso non vedo l'ora di andare in gara e battermela fino alla fine". Come si addice ad una sportiva. Cecilia era stata eletta Miss Cinema Trentino Alto Adige al Palacongressi di Andalo, ha fatto suo il titolo, la corona e lo scettro che le consentono di essere certa finalista con altre 22 ragazze, nella serata del 6 settembre diretta Rai1 per la conduzione di Alessandro Greco. Infatti il regolamento prevede che, come accadeva anni fa, le miss regionali siano ammesse di diritto alla finale. Le altre prefinaliste invece – sono 8 per la nostra regione – se la dovranno contendere dal 26 al 29 agosto prossimi nelle prefinali nazionali che si svolgeranno tra Mestre e Venezia. Tra le 185 che arriveranno da tutta Italia, quindi ne saranno scelte solamente 57, in quanto 23 – le Miss Regionali, considerando che Emilia e Romagna viaggiano separate, con l'aggiunta di Miss Jesolo e Miss Venezia sono già certe finaliste. Tra loro ci sarà anche Allison Quarta, 22 anni, di Storo, che ad ottobre si laureerà in lingue moderne per l'intermediazione turistica e d'impresa a Trento, la quale, arrivata seconda nella finale e non avendo alcuna fascia, ha ottenuto il titolo di Miss Cinema Trentino Alto Adige proprio da Cecilia, come prevede lo statuto. Con altre 7 ragazze del Trentino Alto Adige, che formeranno la pattuglia nella rosa delle 185 miss delle Prefinali di Mestre-Venezia, se la dovrà guadagnare. Infatti solo in 80 accederanno alla diretta Tv. Si tratta di Miss Miluna Silvia Gallina, Miss Eleganza Valentina Miorelli, Miss Sudtirol Lauren Fiordiriso, Miss Rocchetta Samy Margoni, Miss Sport Sara Filla, Miss Be Much Eleonora Mezzanotte, Miss Sorriso Izabella Lamallari.

HANNO DETTO

«

Ci speravo, ma non ne ero sicura. Ora che ci sono arrivata mi giocherò le mie carte fino alla fine

Cecilia Bernardis

• Sonia Leonardi con MIss Trentino Alto Adige Cecilia Bernardis

La musica all'alba nello scenario di Castel Penede

• Tanto pubblico al concertto all'alba a Castel Penede

Il concerto. Originale appuntamento aspettando il sorgere del sole

NAGO. Castel Penede gremito per l'evento organizzato all'alba dall'amministrazione comunale di Nago-Torbole in collaborazione con alcune associazioni del territorio, che domenica mattina ha regalato a residenti e turisti un momento magico. Erano quasi duecento le persone che hanno assistito a "Inno alla gioia", proposto dal Gruppo Caronte, un concerto rock sinfonico su brani, tra gli altri, di Yes, Genesis, Beatles, Jethro Tull, Van der Graaf Generator e King Crimson. Un momento emozionante, un connubio splendido e delicato di musica e di natura, tra cover pop-rock arrangiate in una nuova veste classica eseguite sul palco naturale dei prati che fronteggiano il Garda Trentino. "Alba a Castel Penede in questi ultimi anni è diventata una consuetudine, e rientra nell'ambito di quelle iniziative con cui la nostra amministrazione intende valorizzare il patrimonio storico, architettonico e paesaggistico del nostro Comune – ha commentato l'assessora alla cultura di Nago-Torbole, Luisa Rigatti – ancora di più oggi, in cui il compendio di Penede, con gli scavi in corso, e con quelli che riprenderanno in autunno, sta per costituire un unicum con il Forte superiore, in un percorso storico e archeologico che partirà dal I secolo a.C. e arriverà alla Grande Guerra, e magari anche alla Seconda Guerra Mondiale, passando attraverso il periodo medievale". Iniziato puntualmente alle 6.30, l'evento è proseguito fino a quando il sole ha fatto capolino sul lago, e si è concluso presso il Forte superiore di Nago, con la colazione a base di sapori trentini curata dall'Azienda Agricola Maso Giare di Arco, in collaborazione con l'associazione Andromeda e con il Gruppo Alpini, e con Agraria di Riva del Garda, e con la visita alla mostra "Ars foemina", curata dall'associazione Andromeda. "E' stato un momento speciale, ed è stato emozionante viverlo assieme a tante persone che hanno voluto sfidare l'orario inconsueto per lasciarsi sedurre dall'atmosfera magica che si è creata", ha aggiunto Rigatti. **S.BASS.**

L'EVENTO

Torna "Jump in the Canal": i tuffi in Rocca

• È in programma per sabato, a partire dalle ore 18, il terzo appuntamento con "Jump in the Canal", la festa organizzata dalla Pro Loco di Riva del Garda nel parco della Rocca. Aperitivo, cena a base di "carne salada e fasoi" e musica con Dj Giuspe Leonardi. Dalle 21 alle 22, tuffi nel canale (sul lato est), per un rituale tutto rivano.

Spettacolo pirotecnico a Molina

Il lago di Ledro illuminato dai fuochi

MOLINA DI LEDRO. Anche quest'anno la serata dei fuochi d'artificio organizzata sul Lago di Ledro dalla Pro loco di Molina è stata un autentico successo di pubblico. Lo spettacolo pirotecnico, inserito nel programma del Beach Party Besta, è sempre uno degli eventi maggiormente attesi dell'estate ledrense, non solo i turisti, e anche quest'anno ha mosso tantissime persone le quali, dopo aver faticosamente trovato un posto per la propria auto attorno al lago e aver raggiunto il punto di osservazione desiderato, hanno atteso in compagnia le fatidiche ore 22 fissate per l'inizio dello spettacolo.

Tutto questo per non perdere un instante della pioggia di luci e colori che per mezz'ora sono stati protagonisti di uno spettacolo che, tra romantici abbracci illuminati dai fuochi d'artificio e le speranze dei bimbi che lo show potesse proseguire ancora all'infinito – «Papà, vero che adesso ce ne sono altri?», è inevitabilmente arrivato alla conclusione. **S.B.**

• I fuochi d'artificio sul lago di Ledro FOTO BIGI

... il dimenticarti è impossibile!

Clara, Paolo,
Alessandro, Chiara e Riccardo
ricordano

Gianantonio Tonelli

nel XXV anniversario
della Sua scomparsa.

Riva del Garda, 20 agosto 1994

Una S. Messa, in Sua memoria,
sarà celebrata martedì 20 agosto alle ore 8.30,
nella Chiesa Arcipretale di Riva del Garda.

Le necrologie e le partecipazioni al lutto si ricevono:

TRENTINO
email: necrologie@giornaletrentino.it

Via Castelbarco 11
Trento
Tel. 0461 885111
lunedì - sabato:
11:00 - 13:00 e 14:30 - 18:00
domenica: 16:00 - 19:30

Via A. Volta 10 - Bolzano
Tel. 0471 904111
lunedì - sabato: 9:30 - 19:30
domenica: 13:30 - 19:30

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

l'Adige
venerdì 27 marzo 2015
www.ladige.it

diffusione:18079
tiratura:22510

Vigneti salvi, ora parte la vendemmia

«Agraria», via alla raccolta Chardonnay e Pinot grigio

DAVIDE PIVETTI
d.pivetti@ladige.it

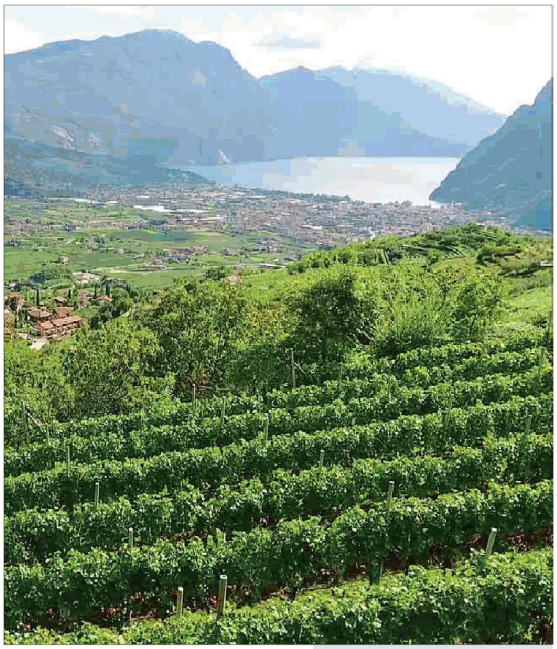
Dai clamori ferragostani ai primi sapori autunnali il passo è sempre breve alle nostre latitudini. E così, appena finito di accennare al bilancio del turismo di piena estate, è già tempo di pensare all'imminente avvio della vendemmia anche in riva al Garda.
A dare il conto alla rovescia, da noi, è prima di tutto l'«Agraria», che con i suoi tecnici e l'esperienza maturata, può permettersi di calendarizzare l'inizio della raccolta dell'uva. Che quest'anno inizierà una decina di giorni in ritardo sulla tabella di marcia, una lieve posticipazione del tutto priva di conseguenze negative secondo i tecnici agronomi della cooperativa altogardesana: «Al contrario, lo scarto temporale rispetto all'anno precedente - spiegano da San Nazzaro - permetterà di preservare la freschezza dei vini bianchi e della base spumante *Chardonnay*».

Il direttore

Lo scarto temporale sul 2018 preserva la freschezza di bianchi e base spumante

Massimo Fia

Il maltempo di questi mesi ha fortunatamente risparmiato i vigneti della cooperativa, giunti alle porte della vendemmia sani e integri nonostante le ripetute grandinate che hanno caratterizzato anche questa estate gardesana. «A questo punto, tutto quello che ci si può auspicare è una bassa umidità e una buona escursione termica - spiega il direttore di "Agraria", Massimo Fia - la partenza della vendemmia è fissata per l'inizio della prossima settimana con la base spumante *Chardonnay* e *Pinot Grigio* negli impianti giovani o zone precoci. Si prevede una raccolta di media entità rispetto all'abbondanza dell'anno scorso, ma grazie all'equilibrio in vigneto e al leggero ritardo ne risulterà un'altra annata di qualità».
Molti dei circa 300 soci già dai primi giorni della prossima settimana si rimboccheranno le maniche e inizieranno a vendemmiare. Rinnovando così una tradizione che da noi è antica come l'uomo e, tra l'altro, continua ad attrarre e incuriosire non solo i turisti ma anche molti giovanissimi di casa nostra.
I risultati poi arrivano, come dimostrano i premi raccolti anche di recente dalla linea «Le Selezioni», salita anche quest'anno coi propri vini sul podio di alcuni dei più importanti concorsi d'Italia e del mondo: il Concorso enotecnico valorizzazione vini territorio, il Concorso nazionale del Pinot Nero, il Concorso enologico internazionale Città del vino e per finire i Decanter world wine awards e l'International wine & spirit competition. Alle medaglie si sommano le eccellenti vendite di *Loré*, *Maso Lizzone* e *La Préa*, con recensioni sempre positive.
Per chiudere questa proficua annata e lanciare la vendemmia, «Agraria» ha organizzato come ogni anno un'assemblea pre-vendemmiale durante la quale fornirà ai propri soci gli ultimi dettagli sui tempi e sulle modalità della raccolta. La riunione si terrà domani alle 18 presso la sede dall'azienda, è l'ultimo passo fondamentale per garantire l'arrivo in cantina di un'uva integra e sana, che porterà alla creazione di un vino di ottima qualità. All'assemblea seguirà una cena conviviale riservata ai soci e ai loro familiari.



Le vigne del Garda

Non solo olivaia. Terrazzamenti e campi ospitano anche alcuni tra i migliori vigneti della nostra regione, molti dei quali curati dagli oltre 300 soci della cooperativa rivana che dai primi giorni della prossima settimana lancia la vendemmia

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TRENTINO
QUOTIDIANO REGIONALE FONDATO NEL 1945

diffusione:13828
tiratura:18472

La vendemmia è in ritardo ma sarà di ottima qualità

Vino e uva. I tecnici dell'Agraria di Riva annunciano l'avvio per la settimana prossima
La quantità del raccolto dovrebbe essere inferiore all'anno scorso ma si punta all'eccellenza

ALTO GARDA. Per Agraria Riva del Garda è tempo di vendemmia. Quest'anno la raccolta dell'uva inizierà una decina di giorni in ritardo sulla tabella di marcia, una lieve posticipazione del tutto priva di conseguenze negative. Al contrario, lo scarto temporale rispetto all'anno precedente permetterà di preservare la freschezza dei vini bianchi e della base spumante Chardonnay.

Il maltempo di questi mesi ha fortunatamente risparmiato i vigneti della cooperativa, giunti alle porte della vendemmia sani e integri. A questo punto, tutto quello che si può auspicare è una bassa umidità e una buona escursione termica.

La partenza della vendemmia è fissata per l'inizio della prossima settimana con la base spumante Chardonnay. Si prevede una raccolta di media entità rispetto all'abbondanza dell'anno scorso, ma grazie all'equilibrio in vigneto e al leggero ritardo ne risulterà un'altra annata di qualità.

Qualità testimoniata dal successo clamoroso ma non sorprendente della linea Le Selezioni, salita anche quest'anno coi propri vini sul podio di alcuni dei più importanti concorsi d'Italia e del mondo: il Concorso Enotecnico valorizzazione vini territorio, il Concorso Nazionale del Pinot Nero, il Concorso Enologico Internazionale Città del Vino e per finire i Decanter World Wine Awards e l'International Wine & Spirit Competition.

Alle medaglie si sommano le eccellenti vendite di Loré, Maso Lizzone e La Préa, ampiamente apprezzati da un pubblico che non manca di esprimere la propria soddisfazione su siti e social con recensioni sempre positive.

Per chiudere questa proficua annata, Agraria Riva del Garda ha organizzato come ogni anno un'assemblea prevendemmiale durante la quale fornirà ai propri soci gli ultimi dettagli sui tempi e sulle modalità della raccolta. La riunione, che si terrà venerdì 23 agosto alle ore 18 presso la sede dall'azienda, è l'ultimo passo fondamentale per garantire l'arrivo in cantina di un'uva integra e sana, che porterà alla creazione di un vino di ottima qualità.

• La vendemmia parte un po' in ritardo, ma le viti non hanno subito danni: la qualità sarà alta

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

l'Adige
www.ladige.it

diffusione:18079
tiratura:22510

AGRICOLTURA

Il tecnico Michelotti: «A fine giugno il caldo torrido ha bruciato la fioritura»

«Domenica Verde», il gruppo anti-rifiuti cresce e c'era anche l'assessora

Cresce di giorno in giorno il numero dei giovani che si prestano a raccogliere i rifiuti all'aperto. Entusiasta di vedere dei passi in avanti è Bianca Felipe, che ha cominciato a pulire le spiagge in maggio con due amiche, avviando la «Domenica Verde». Ogni domenica Bianca si dedica alla rimozione dell'immondizia tanto nei centri storici quanto nei parchi.

«Questa volta sono molto soddisfatta - ha detto Bianca - eravamo una decina, un amico ha realizzato un video professionale che pubblicherà in novembre, così da spiegare ciò che abbiamo da offrire alla comunità». Il gruppo si è riunito nei pressi del Casinò di Arco. «Impressionante la quantità di sigarette a terra - ha commentato - azzerano la pulizia degli operatori comunali. Abbiamo rimosso plastica, bottiglie, cannucce e scontrini. Seguendo il consiglio dell'assessora alle politiche sociali Silvia Girelli, che ha raccolto con noi, abbiamo intervistato la gelateria artigianale produttrice di coppette e vaschette biodegradabili.
Spero si aggiungano sempre più persone. Bisogna fare qualcosa nel nostro piccolo». **E.P.**

Disastro extravergine: crollo del 90%

Clima pazzo, annata terribile per le olive. Mai così male dal 1985

VITTORIO COLOMBO

Annata terribile per le olive. Le piante, che in questo periodo dovrebbero essere cariche, sono desolatamente spoglie. Quando va bene su qualche pianta ci sono poche olive sparse, ma il conto si può fare tranquillamente usando le dita di una mano.
«Una desolazione, quest'anno non val neanche la pena di effettuare la raccolta», dicono sconsolati i contadini del Brione. Ma le piante di olivo sono spoglie in ugual misura non solo in tutto l'Alto Garda, ma anche nelle zona a larga coltivazione del lago e, in una certa misura in tutta l'alta Italia. Il quadro è desolante, dato che nella nostra zona l'olivicoltura rappresenta uno dei cardini dell'economia che fa riferimento all'agricoltura: sono moltissimi i produttori, gli amatoriali ma anche e soprattutto quanti si affidano professionalmente a questo settore considerato da sempre una importante fonte di reddito. Vanno poi considerati i contraccolpi che, fatalmente, si registreranno nei frantoi, quello dell'Agraria di Riva e i molti frantoi privati che operano in zona che, per forza di cose, lavoreranno quest'anno a ritmo assai ridotto, mentre in passato i produttori si dovevano prenotare con largo anticipo per quello che è sempre stato un vero e proprio assalto, come si era verificato l'anno scorso, in occasione di una annata memorabile per la straordinaria quantità di olive prodotte. In un solo anno, dunque, si è spassati dal paradiso al quasi nulla di questa stagione. Ne parliamo con Franco Michelotti, tecnico della Fondazione Mach di San Michele all'Adige per l'olivicoltura e la viticoltura.

Gli olivicoltori parlano di una produzione ridotta al 10-15% rispetto all'anno scorso, quali sono le cause del tracollo?
«La situazione, purtroppo, è in questi termini anche se non è oggi possibile fare percentuali precise. La realtà è comunque davanti agli occhi di tutti: un'annata di crisi come questa non si ricorda. Qualcosa di simile, forse, si era verificato con le gelate del 1985, ma anche in quella stagione gli alberi non esano così spogli».

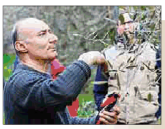
Da che cosa può essere dipeso questo evento?
«Si può parlare di una serie di concause. Non si può non far riferimento, anzitutto, alla "mostruosa" produzione della scorsa stagione. Come ben si sa, ci può essere alternanza: ad una stagione eccezionale per quantità ne può seguire una all'insegna della scarsità. Credo però che la causa principale vada ricercata nel clima pazzo dei mesi scorsi. La stagione è stata un susseguirsi frenetico di alti e bassi, di caldo straordinario e di altrettanto straordinario freddo. Temperature che si alzavano e che, di colpo, precipitavano».

C'è stato, in questa alternanza di clima, un periodo particolare che ha determinato il tracollo?
«Di sicuro bisogna andare all'ultima settimana di giugno quando il clima torrido ha bruciato la fioritura. Va ricordato, a questo punto, che le premesse in primavera erano buone; la fioritura era stata regolare e questo lasciava presagire un andamento nella norma. Quell'impennata del clima ha portato anche a far cadere a terra le olive verdi, in fase di maturazione: Poi le piante, provate dallo stess di quelle giornate torride, non si sono più riprese e si è creata la situazione anomala, di piena crisi, che stiamo vivendo».

L'emergenza è uguale in tutte le zone?
«Tutte indistintamente ne hanno risentito pesantemente. La batosta è stata un po' meno pesante sulle piante che si trovano nelle zone un po' più alte, penso alla parte alta del monte Brione ad esempio o nella zona di Torbole dove, a causa del vento, il microclima risulta maggiormente protettivo. Per quel che riguarda i produttori delle zone del lago ritengo che stiano addirittura peggio di noi».

Con questa situazione non si pone il ricorrente problema della mosca?
«Si pone invece, bisogna cercare si salvare quella poca oliva che c'è e quindi sono necessari i trattamenti contro la mosca; non si può alzare bandiera bianca e basta. Poi a chi sostiene che non val la pena quest'anno di effettuare la raccolta, dico che comunque è opportuno raccogliere quello che c'è. Stiamo sempre parlando di qualcosa di prezioso anche per l'economia della nostra zona».

Crollo ovunque



Batosta soprattutto in quota, come sul Brione, ma il problema è diffuso

Michelotti (F. Mach)

La raccolta olive è a rischio quest'anno, pochi i frutti sugli olivi del Garda Trentino in maturazione

Il nodo soldi

È evidente che ci saranno contraccolpi, per i produttori, per i frantoi con conseguente aumento dei prezzi. Lo ammette anche Franco Michelotti (fondazione Mach): «Per quel che riguarda i produttori si può pensare che il mancato guadagno può essere, almeno in parte, compensato dalla drastica riduzione dei costi di raccolta. Per il resto vedremo. È chiaro che la rete commerciale non potrà fare a meno di subire un contraccolpo che si spera non sia troppo pesante. Ora però, come ho detto, è opportuno che di fronte a questo pesante stato di cose si continui ad operare, ciascuno nel proprio ruolo, per portare a casa quanto più si può e procedere nella lotta alla mosca è, a mio avviso, un passaggio che comunque vada fatto con decisione».

IN BREVE

ALTO GARDA
Le farmacie di turno
Le farmacie di turno sono la Bettinazzi di Arco (0464 516171) e Chinaglia di Torbole (0464 505440)

ARCO
«Nati per leggere»
Giovedì 29 Agosto alle ore 18:00 presso il parco Nelson Mandela in località Braile il terzo incontro di «Nati per leggere», appuntamenti dedicati alla lettura di libri per i più piccoli organizzati dalla Biblioteca Civica B. Emmert

BOLOGNANO
Gara di corsa
Sabato 31 Agosto avrà luogo «Su e zo per l'Oltresarca», gara di 10 km competitiva per adulti e in contemporanea corsa per bambini. Ritrovo alle 15.00 al Campo Sportivo di Bolognano, partenza alle 16.00 della kids run (a seguire nutella party) e partenza alle 18.00 della gara competitiva di 10 km. Info per le iscrizioni, per le quali è obbligatorio presentare il certificato medico di idoneità sportiva, sul sito www.stivo.it.

RIVA
Letture in biblioteca
in occasione della Notte di Fiaba, giovedì 29 e sabato 31 agosto dalle 16:30 alle 18:30, letture animate a ciclo continuo dedicate ai bambini a cura di Elisabetta Parisi presso la Biblioteca Civica

RIVA
«La forma dello sport»
E' ancora in corso (fino al 3 novembre) la mostra «La forma dello sport», sulle imprese sportive a Riva nella prima metà del Novecento, presso il MAG.
teca Civica B. Emmert

È mancato all'affetto dei suoi cari

GIUSEPPE ANGELI
di anni 93

Ne danno il triste annuncio i figli MARIELLA, RENATA, FIORELLA, ALESSANDRO, DANIELA, GABRIELE e MARIANGELA, i generi, le nuore, i nipoti, i pronipoti, la sorella, la cognata e parenti tutti.
Arco (via Caduti di Cefalonia, n°2) 26 agosto 2019
Il funerale avrà luogo mercoledì 28 agosto alle ore 10.00, nella chiesa Collegiata di Arco, seguirà la cremazione.
Il S. Rosario sarà recitato mezz'ora prima della cerimonia funebre.
Non fiori ma eventuali offerte ai frati Cappuccini di San Martino.
Un particolare ringraziamento a tutto il personale della Solatrix di Rovereto, alla nipote Nori, alla signora Linda per le amorevoli cure prestate.
LA PRESENTE SERVE QUALE PARTECIPAZIONE E RINGRAZIAMENTO.
I.R.P.F. Arco e Riva del Garda tel.0464.516242
Messaggio di cordoglio su:www.pompefunebriarco.it

INDUSTRIA

La Cgil lancia l'allarme: «Non è una mera operazione edilizia»

«Alphacan, priorità ai lavoratori»

«Il futuro dell'area produttiva ove è attualmente insediata l'Alphacan Spa, dopo le recenti dichiarazioni apparse su i quotidiani locali, fanno aumentare le preoccupazioni per la sorte degli 83 dipendenti coinvolti». A prendere posizione, ora, è la Cgil, che nelle manovre «edilizie» vede il rischio concreto di danni per i lavoratori dell'azienda: «Ricondurre la questione a una "mera" problematica relativa alla riqualificazione urbanistica dell'area, sulla quale l'amministrazione comunale palesa un legittimo interesse e un ampia disponibilità, soddisfa, molto probabilmente, le aspettative della proprietà ma di certo non tutela i lavoratori. Sindacalmente ci risulta difficile comprendere tale impostazione anche perché, in assenza di una regia politica complessiva, tale operazione rischia di fare perdere un'importante realtà produttiva quanto il suo indotto al territorio. Se poi allarghiamo il ragionamento, considerando gli effetti della congiuntura economica più generale (ben evidenti anche nell'Alto Garda) nonché i numerosi "allert" palesati in questi frangenti da più parti rispetto all'andamento dei flussi turistici nella "Busa", forse la semplificazione posta in essere risulta un po' troppo ardita».
I timori per il futuro del compendio industriale sono evidenti: «Infine, considerando le "difficoltà" di TrentinoSvilippo a soddisfare la richiesta di reinsediamento (mero affitto) nel raggio di 15 km., riteniamo ci sia da preoccuparsi del futuro produttivo dello storico compendio industriale. Per noi l'Alphacan deve rimanere a Arco e ci aspettiamo che, a partire dalle istituzioni, anche alla luce delle imminenti scadenze elettorali della prossima primavera, sia fatto ogni sforzo affinché il reinsediamento avvenga nel contesto territoriale arcense mentre, l'eventuale futuro dell'area industriale attualmente occupata, non deve prescindere dalla storia di quell'area (per intendersi ... meno metri cubi e/o spazi commerciali, più socialità e il tutto, magari, frutto di un bel Bando di gara)».
Se ne discuterà il 23 settembre con la direzione aziendale. «Il nostro obiettivo - conclude la Cgil - sarà la chiarezza (piano industriale) ma l'auspicio rimane quello di non essere i soli a preoccuparsi del futuro di 83 lavoratori».

Lo stabilimento Alphacan

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

l'Adige
www.ladige.it

diffusione:18079
tiratura:22510

«Poche olive, puntiamo sulla qualità»

AGRICOLTURA

Nonostante i disagi dovuti al clima, i produttori rimangono positivi

Morandini: «Prepararsi al cambiamento. E vederlo come un'opportunità»

Secondo **Mario Morandini**, co titolare della filiera agroalimentare OlioCRU, contesto che raggruppa realtà aziendali interessate alle diverse aree produttive, dalla raccolta alla trasformazione, dalla commercializzazione alla ricerca, per fronteggiare questa e future possibili annate condizionate dai cambiamenti climatici in corso è necessario puntare sullo sviluppo e la ricerca: inutile far finta di niente e sperare di volta in volta che il meteo e il clima siano clementi.
«E' un momento che dev'essere capito da parte degli agricoltori, da una produzione secondaria l'olivicoltura deve diventare una produzione primaria, bisogna puntare di più su questa tipologia agricola che assieme alla viticoltura è la sola vera ricchezza propria del nostro territorio di Alto Garda» queste le sue parole.
Dunque prepararsi al cambiamento, questo è il determinato atteggiamento da assumere secondo l'imprenditore; e, anziché vederlo negativamente, considerarlo un'opportunità.

«Poche olive, puntiamo sulla qualità»

I frantoi del Garda trentino e il crollo (-90%) dei frutti

Sarà un anno molto difficile per la raccolta delle olive nel Garda trentino Si prevede un crollo del 90% rispetto all'anno scorso, pari solo a quanto accaduto nel 1985 dopo il terribile inverno che fece scoppiare i tronchi delle piante

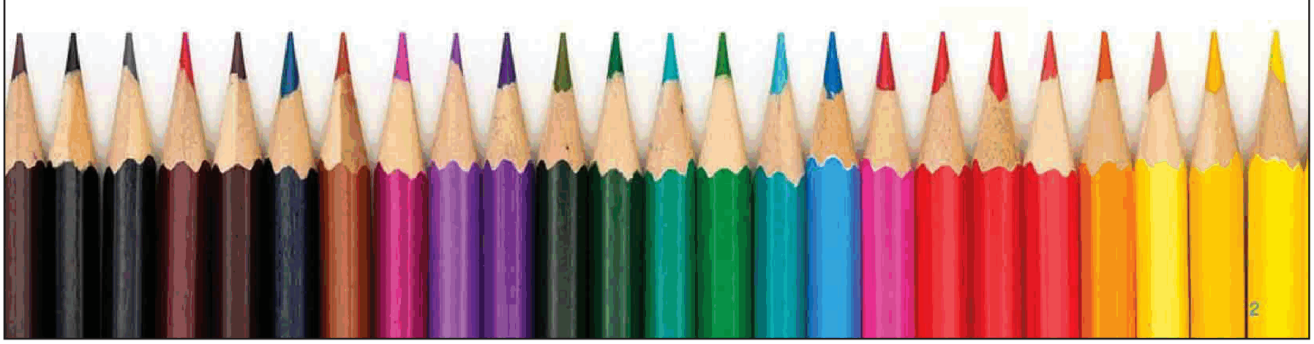
MARTINA AVANCINI

Dopo l'intervista a Franco Michelotti in merito al crollo della produzione di olive per l'anno in corso, che interesserà non solo la nostra zona ma in generale tutto il lago e in qualche misura anche tutto il nord Italia, abbiamo interpellato i titolari di piccole e grandi aziende produttrici di olio dell'Alto Garda, che hanno detto la loro in merito alla «terribile annata».
«Dobbiamo salvare il salvabile, è vero che quantitativamente questa stagione per il momento è stata negativa – dice **Massimo Fia**, direttore dell'Agraria di Riva, tra i principali produttori e fornitori di olio della zona – ma noi, come abbiamo sempre fatto, puntiamo principalmente sulla qualità della nostra produzione, questa è la nostra filosofia. Una minore produzione equivarrà necessariamente a una più attenta razionalizzazione dell'olio tra i nostri vari clienti, non vogliamo prendere posizioni di mercato. In ogni caso pazienza, è inutile stare a recriminare una cattiva produzione causata da fattori per noi imprevedibili, diamo fiducia alla qualità.»
Ivo Bertamini, titolare dell'omonimo frantoio a Bolognano-Vignole, conferma l'aspetto fatalistico dell'attività contadina e l'inutilità di un'eccessiva amarezza per la situazione: «Nell'ambito dell'agricoltura succede così, si devono mettere in conto cambiamenti del genere».
Come supposto nei giorni scorsi da Franco Michelotti, tecnico della Fondazione Mach di San Michele all'Adige per l'olivicoltura e la viticoltura, i terreni più ad alta quota hanno avvertito un po' meno la battuta d'arresto.
Ne abbiamo avuto conferma dalle considerazioni di due piccoli produttori di olio della zona, uno dei quali, l'agriturismo e azienda agricola Laghel 7 Agritur di Jori - Zampiccoli, si trova in posizione leggermente sopraelevata rispetto alla zona Riva-Arco. Ci racconta **Paola Jori**, cotitolare dell'azienda: «Sembra che alcuni dovranno addirittura rinunciare alla raccolta. Non è il nostro caso per fortuna, abbiamo l'uliveto a 360 metri di altitudine e per fortuna gli scompensi dovuti alla gran calura di inizio estate si sono sentiti meno. Certo la produzione è comunque ridotta ma non sicuramente annullata. Continuiamo al momento a monitorare la situazione, che è molto strana, abbiamo parti dell'uliveto bellissime, con alberi molto carichi, mentre altre poco più lontane sono completamente prive di frutti. Non siamo felicissimi ma non ci lamentiamo neanche»
Anche **Andrea Santuliana**, figlio del titolare dell'agriturismo Maso Bòtes Renato Santuliana, responsabile del frantoio aziendale, è nonostante tutto ottimista: «Forse dire già che ci sarà un calo del 90% è esagerato, mancano ancora un paio di mesi alla raccolta; ma sicuramente c'è stato un grosso calo. La qualità non sarà intaccata in quanto la caduta massiccia di olive non va a influire su quelle che rimangono sull'albero. Quella dipende dalla cura delle piante, dalla letamazione ecc. Comunque, settembre sarà il mese fondamentale per vedere come andranno a finire le cose» Come conseguenza alla generale, seppur variabile, scarsa produttività delle piante, è prevedibile che i prezzi finali dovranno essere più alti: «Un leggero aumento purtroppo sarà inevitabile: a minore quantità di prodotto ultimo, per noi i costi di produzione, tra i processi di potatura, letamazione ecc. svolti nel corso dell'anno fino ad ora, sono rimasti invariati» conclude Santuliana.

L'esperienza di **B.Cart** e la qualità di **Jolly** s'incontrano giovedì 29 agosto per presentare i nuovi prodotti scolastici Jolly.
Siete tutti invitati a questa giornata all'insegna del divertimento, con giochi per i vostri bambini con vincita assicurata!
Vi aspettiamo presso la nostra sede di Arco, in via Santa Caterina 80, dalle ore **15.00** alle ore **19.00**.

B.cart PAPERWORLD & MORE & JOLLY

A9082493



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato