



AGRARIA RIVA DEL GARDA

**Rassegna stampa
1-31 maggio 2019**

AGRICOLTURA

Le «tasse» doganali moltiplicate per sei, da 3 a 17 cent al chilo. Per l'Agraria è il 15% della produzione

Sull'extravergine incombono i dazi voluti da Trump

DAVIDE PIVETTI

twitter: @pivettiladige

Chi l'avrebbe mai detto che l'antico amore per l'olivo delle genti altogardesane un giorno avrebbe finito per scontrarsi con la globalizzazione e con le scelte di Donald Trump.

In queste ore anche gli olivicoltori della Busa guardano con apprensione oltreoceano, in attesa che l'amministrazione americana decida qualcosa sui dazi doganali annunciati da tempo. I primi in arrivo sono quelli contro i prodotti cinesi, ma come noto l'America di «The Donald» non guarda in faccia a nessuno e la politica economica dell'amministrazione Usa dovrebbe presto colpire anche l'Europa soprattutto nella sua produzione alimen-

tare d'eccellenza. È il caso di alcune prestigiose etichette del vino trentino - ad iniziare dal «Trento doc» - ma è anche il caso dell'olio extravergine di oliva targato Garda Trentino, che mai come negli ultimi due tre anni ha fatto incetta di premi internazionali (con diverse etichette, diversi produttori, frantoi e in diversi concorsi internazionali) allargando sensibilmente il proprio mercato d'esportazione, soprattutto verso gli Stati Uniti. Non più tardi di tre mesi fa i prodotti legati all'olio e all'olivo di «Agraria», ad esempio, avevano avuto anche una ribalta continentale, in America, grazie ad un passaggio televisivo sulla «ABC» a New York. L'interesse del mercato americano per l'extravergine cresce costantemente da anni e

la classe media americana ne sta facendo un simbolo di una riscoperta alimentare più vicina alla salute e meno ai brand tradizionali.

«Negli Usa esportiamo circa il 15% della nostra produzione - conferma il direttore di «Agraria» Massimo Fia - chiaro che quanto sta accadendo ci preoccupa, anche se forse la situazione più pesante in Trentino riguarda chi esporta vino verso gli States. Dopo di che il mercato americano ormai difficilmente rinuncerà all'extravergine e se è vero che ci aspettiamo un calo della domanda è anche vero che molti consumatori americani finiranno per pagare dalla loro tasca il sovrapprezzo dovuto ai dazi voluti dal loro presidente. Gli Usa importano circa l'80% del loro fabbisogno di olio d'oliva



dall'Europa, i dazi passeranno dai 3 cents di dollaro attuali a 17, quasi sei volte tanto. Speriamo che le potenti associazioni dei consumatori americani si facciano sentire, proprio ieri era in programma un

meeting importante in tal senso». Ma se gli Usa potrebbero ridurre i loro acquisti di extravergine, c'è un altro gigante che li sta incrementando velocemente: «La Cina e il mercato asia-

Il direttore

“



Le potenti associazioni dei consumatori Usa si facciano sentire

Massimo Fia, «Agraria»

tico - dice Fia - miliardi di persone che stanno scoprendo l'olio d'oliva. Se così fosse i dazi Usa perderebbero di significato, non ci sarebbe abbastanza produzione per accontentare tutti. Le risorse alimentari non sono illimitate...». L'elenco dei beni «made in Europe» sui quali è pronta ad abbattersi la scure di Trump è stato messo a punto in risposta agli aiuti della Unione Europea ad Airbus, la rivale di Boeing. Fondi che sono stati destinati al finanziamento di diversi modelli di aereo e che la Wto ha dichiarato illegali nel maggio scorso. Gli Stati Uniti hanno chiesto quindi di poter imporre delle sanzioni per il danno subito e la decisione dell'organizzazione mondiale per il commercio è attesa per l'estate.

Oggi il convegno

Momenti Olivicoli all'Agraria

RIVA. È la Casaliva che determina l'assoluta identità dell'olio extravergine d'oliva del Garda trentino? Le risposte verranno fornite durante il convegno scientifico, tra indagini genetiche e riscontri operativi dell'innovazione di sviluppo olivicolo, in programma oggi, a partire dalle 9, nella Sala Riva del centro congressi al Parco Lido di Riva (ingresso libero).

Studiare il patrimonio olivicolo della comunità per conservarlo, valorizzarlo e stimolare pure una certa curiosità sulle caratteristiche inconfondibili dell'olio extravergine dell'Alto Garda è

l'impegno che Agraria Riva del Garda porta avanti con determinazione, coinvolgendo i più autorevoli ricercatori del settore, a partire dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige.

Dopo i risultati presentati lo scorso anno sulla composizione dei terreni degli uliveti, e la loro speciale collocazione geologica e ambientale - eseguita con tecniche di rilevamento satellitare - adesso è la volta dei riscontri genetici, ottenuti "monitorando" centinaia di piante, delle analisi approfondite dell'olio di Casali-

va nonché del contenimento negli oliveti della mosca delle olive. L'incontro fa parte dei "Momenti Olivicoli" programmati tra aprile e maggio (l'ultimo è in calendario il 17 maggio) ed è rivolto a quanti - compresa la miriade di appassionati - coltivando l'ulivo tutelano il paesaggio e raccolgono olive per avere olio di oliva sempre più identitario.

I lavori saranno moderati dal professor Fulvio Mattivi, della Fondazione Mach e Università di Trento, con le conclusioni del giornalista Stefano Polacchi, caporedattore del Gambero Rosso.



Agraria Riva

Il Pinot Nero “Maso Elesi” tra i migliori d’Italia

RIVA. È un Pinot Nero da uve coltivate sulle colline dell’Alto Garda che si conferma tra i migliori d’Italia. Lo ha stabilito la Commissione d’esperti enologi, tecnici e giornalisti del settore che ad Egna ha valutato 93 versioni di questa tipologia di vino provenienti ben 11 regioni italiane. Selezione rigorosa e molto mirata ad evidenziare l’assoluta qualità dei campioni in lizza. La dimostrazione è nei risultati della classifica con serrati punteggi, vini per una graduatoria distinta in minime differenze: dai 90,5 agli 82,00 centesimi sono racchiusi ben 26 diversi Pinot Nero.

“Il nostro Maso Elesi 2016 ha ottenuto una valutazione di 84/100, dimostrando tutta la sua consolidata levatura di stampo internazionale - ha ribadito l’enologo di Agraria Riva del Garda Furio Battelini, ritirando durante la cerimonia di premiazione il prestigioso attestato - merito di un impegno corale della nostra cantina e della grandissima cura operata dai soci nei vigneti sulla sponda che guarda al grande lago”. Riconoscimento per un Pinot Nero di un’annata eccezionale come è stato il 2016 e che sottolinea come il territorio di Riva del Garda si confermi area vocata a questo tipo di vitigno. Basti pensare che sempre il Maso Elesi si era imposto ad Egna nella top ten allo stesso Concorso nazionale riservato al 2014.



Agraria | Questa sera

Gli «Stati generali della montagna» sull'agricoltura

RIVA - Altro appuntamento, questa sera, con gli «Stati generali della montagna», che dopo la recente tappa tennese approdano a **Riva**, in sede **Agraria**, con una serata particolare sul tema «Agricoltura e turismo: qualità dei prodotti e qualità del territorio».

Si inizia alle coi saluti del sindaco Mosaner, degli assessori provinciali Roberto Failoni e Giulia Zanotelli. Poi la tavola rotonda moderata da Romano Masè. Interverranno Annibale Salsa (antropologo, presidente generale del Club Alpino Italiano, già docente di antropologia filosofica e di antropologia culturale), Camilla Lunelli (direttore comunicazione «Cantine Ferrari»), Silvio Rigatti (founder di «AktivHotel Santa Lucia») e Andrea Casadei (general manager di «Grow the Planet H-Farm»). Dibattito e alle 21.20 le «buone pratiche» con Francesca Eccher (Azienda agricola e fattoria didattica «Il Leprotto Bise stile»), Matteo Furlani (azienda agricola «Furlani»), Clementina Balter (azienda agricola Balter) e col direttore di «Agraria», **Massimo Fia**, padrone di casa. Le conclusioni all'assessore Zanotelli.



RIVA

All'Agraria gli «Stati Generali della montagna» con Failoni e Zanotelli

«Cibo, storia e turismo, questo il triangolo d'oro»

All'incontro con la giunta parlano le aziende

FRANCESCO MARCHI

RIVA - Si risiedono al tavolo gli Stati Generali della Montagna, e lo fanno in una serata che, presso la sede Agraria di Riva, sa di puntata speciale rispetto ai passati incontri. Infatti questa volta la giunta si è seduta dall'altra parte del tavolo, impegnandosi in quella «operazione ascolto» che più volte è stata posta alla base di un progetto di *governance* che vuole patire dal basso. «È importante per noi essere presenti oggi soprattutto per ascoltare voi - interviene l'assessore al turismo **Roberto Failoni**, che assieme a **Giulia Zanotelli**, assessore all'agricoltura e il vicesindaco di Riva **Mario Caproni** hanno rappresentato la giunta provinciale - perchè siete l'esempio che vogliamo presentare a tutto il Trentino su come osare di più».



Ecco che quindi a tirare i fili dell'incontro sono stati i vari portatori di interessi delle diverse aree del territorio, non solo quando la parola è spettata alla competenza e all'esperienza - e ne hanno mostrata molta il professore Annibale Salsa, Camilla Lunelli, Silvio Rigatti e Andrea Casadei - ma anche quando il microfono ha dato voce all'intraprendenza e ai sogni di Francesca Eccher, Matteo Furlani e Balter Clementina, il cui lavoro si sposa perfettamente con i concetti di passione, qualità, identità e ospitalità, i veri ospiti di questa serata. «L'identità in particolare è l'elemento da cui un progetto di autogoverno non può assolutamente prescindere - sottolinea **Annibale Salsa** - la montagna vive se l'uomo vive in montagna. Non possiamo e non dobbiamo parlare delle Alpi come di un

territorio naturale tout court, perchè paesaggio naturale è una contraddizione in termini: paesaggio è invece, per definizione, un costrutto socio-culturale, ed è il contadino che ne è l'artefice. L'agricoltura è importante quindi nel suo abbinamento con il turismo e la sfida degli SGM è uscire da queste

false ovvietà e iniziare a pensare ed agire in modo consapevole, perchè la marginalità imputata al paesaggio montano non è un dato fisico ma politico e culturale».

Dato che il rispetto per la terra e la responsabilità sociale sono due colonne portanti nella gestione del gruppo Ferrari, il discorso impostato dalla dottoressa **Camilla Lunelli**, direttore della comunicazione dell'azienda di famiglia, è parso come naturale conseguenza delle riflessioni del professor Salsa: «L'eccellenza del *Trento DOC* si costruisce su un circolo virtuoso. Non possiamo esportare il classico, ma dobbiamo esportare

l'unico, e il prodotto agricolo si rende tale solo se esprime il proprio territorio. E non è solo poesia, ma una scientifica analisi del prodotto lo comprova. Poi bisogna avere un ritorno anche nell'altro senso, quindi creare lavoro e reddito da reinvestire, e questo ci porta al turismo, che si deve basare sull'esperienza qui vissuta che il nostro prodotto richiama assieme alla voglia di riviverla». Proprio alla valorizzazione di questo circolo si richiamano

gli interventi di **Silvio Rigatti**, founder di *AktivHotel Santa Lucia* e **Andrea Casadei**, general manager di *Grow the Planet H-Farm*, incentrati rispettivamente sulla fidelizzazione del cliente al territorio, indirizzando quindi le strutture turistiche a promuovere il «triangolo d'oro di cibo, storia e turismo», e sulla disponibilità alla vendita online, perchè «già l'80% del turismo risponde al mercato del web a confronto di un solo 3% del mercato agroalimentare».



L'incontro di martedì all'«Agraria» per gli Stati generali della montagna

BOLOGNANO SERATA APERTA A TUTTI

Sarca e agroecologia

L'associazione "Amici della Sarca" con il Parco fluviale della Sarca e l'Ecomuseo della Judicaria propone **venerdì 17 maggio** la serata dal titolo "La Sarca: agricoltura, sostenibilità, agroecologia", nella sala conferenze della Casa Rurale Alto Garda a Bolognano alle 20.30. La serata è aperta a tutti.

Durante la serata, l'Ecomuseo della Judicaria presenterà il progetto agroecologico "Inversion", mentre il Parco fluviale della Sarca presenterà il progetto "Trame di natura". Gli interventi di Romano Calzà (Coldiretti) e di Giorgio Planchestainer (**Agraria Riva**) saranno accompagnati dalla proiezione muta del video-documentario "Dalla terra alla tavola" con riprese del territorio del Parco fluviale della Sarca.



Una nuova prestigiosa casa per gli olivicoltori del Garda

Corriere di Verona | Martedì 21 Maggio 2019

CRONACA VERONA | 7

La folle corsa

Senza patente e contromano Maxi multa a un diciottenne

VERONA (f.s.) Da 6mila e 200 euro di multa a un massimo di oltre 35 mila euro, più 1500 euro al padre per incauto affidamento del veicolo a persona senza patente di guida, oltre ai danni subiti dalla vettura, che è praticamente distrutta. È quanto costerà a un 18enne di Sommacampagna la folle corsa compiuta sulla Fiat Punto rubata al genitore e che lui guidava senza patente qualche sera fa. Intorno alle 23, alla rotonda di via Sommacampagna, la polizia stradale, su segnalazione di alcuni utenti, ha intercettato l'auto che viaggiava in contromano a folle velocità. Quando gli agenti hanno intimato all'autista di fermarsi, il 18enne ha eluso l'alt e si è dato alla fuga proseguendo verso via Caselle. A quel punto, è partito un lungo inseguimento. Le pattuglie si sono avvicinate alla Punto cercando di farla rallentare, ma l'auto ha provato a speronarle, senza però riuscirci. Successivamente, il veicolo è andato ad immettersi, sempre in contromano, in una seconda rotonda. Giunto in via Siberie, il 18enne è andato a schiantarsi con la Punto lungo una recinzione, concludendo così la propria fuga. Al ragazzo, la Stradale ha contestato la guida senza patente, l'inosservanza dell'invito a fermarsi, due circolazioni contromano, tre velocità pericolose e il mancato utilizzo delle cinture di sicurezza. «Un atto di assoluta incoscienza che mette a rischio non solo la vita del conducente ma anche quella degli altri automobilisti e degli agenti», ha sottolineato il comandante della Stradale, Girolamo Lacquaniti.

La vicenda

● La notte tra venerdì e sabato in viale del Lavoro una Volvo ha tentato di fuggire all'alt di una pattuglia della Polstrada.



L'uomo alla guida, Luca Mandaglio di 47 anni, alla vista degli agenti ha tentato di investirci prima di darsi alla fuga.

● Massimo Bonaldo, assistente capo coordinatore della Stradale, se l'è cavata buttandosi di lato. Mandaglio è stato poi fermato e arrestato.

Ubriaco, tenta di investire l'agente «Mi son salvato buttandomi a terra»

Un 47enne veronese arrestato dopo un inseguimento: è in cella per tentato omicidio

VERONA Sfrecciava in stato di ebbrezza sulla sua auto quando è stato invitato dalla polizia stradale ad accostare per un controllo. In quel momento, invece di fermarsi, ha cercato di fuggire provando anche ad investire uno degli agenti.

È stato un momento di follia che potrà costare molto caro a Luca Mandaglio, origi-



Ferito Bonaldo, che è rimasto ferito a una gamba, con il dirigente della Polstrada Lacquaniti

fatto segno di accostare. Alla guida dell'auto, c'era il 47 anni, con precedenti per reati contro il patrimonio, la persona e stupefacenti, che alla vista degli agenti invece di fermarsi all'alt ha accelerato provando a fuggire verso viale delle Nazioni e tentando addirittura di investire l'agente che aveva estratto la paletta. «Ho visto sopraggiungere il veicolo a grande velocità; gli

conducente si è spostato sulla corsia di destra accelerando e puntandomi. A quel punto, mi sono lanciato sul lato della strada e dopo aver ruzzolato mi sono rialzato per osservare quale direzione l'automobilista avesse preso. Poi ci siamo subito messi al suo inseguimento», racconta Massimo Bonaldo, assistente capo coordinatore della Stradale che se l'è cavata con 10 giorni di prognosi per lesioni alla

gamba. Nel frattempo, Mandaglio era riuscito ad arrivare con la sua auto fino in via Torricelli e nel tentativo di svoltare a sinistra per imboccare Viale del Commercio ha iniziato a perdere il controllo dell'auto, andandosi così a schiantare sul marciapiede. Giunte sul posto, le Volanti si sono avvicinate all'uomo e hanno provato a fermarlo; questi, in tutta risposta, li ha minacciati opponendo resistenza. «Avevo distrutto la macchina, l'uomo è dovuto scendere e, non contento mi ha affrontato spintonandomi», continua l'agente Bonaldo. «A quel punto, l'ho immobilizzato e tratto in arresto». Gli agenti hanno sottoposto l'uomo all'alcoltest che ha dato esito positivo con un risultato superiore di quasi tre volte il consentito dalla legge. Infine, gli agenti hanno condotto l'uomo nel carcere di Montorio. Ieri, davanti al gip Marzio Bruno Guidorizzi, Mandaglio (assistito dall'avvocato Giuliana Locatelli) ha negato di aver intenzionalmente puntato l'agente. Ma l'arresto per tentato omicidio è stato convalidato e l'uomo è tornato in carcere.

Francesco Sergio
© RIPRODUZIONE RISERVATA

nario di Cantù da tempo residente a Verona, che ora si ritrova in carcere accusato di tentato omicidio. Nella notte fra venerdì e sabato, intorno alle 2.20 in viale del Lavoro, correva con la sua Volvo lungo la corsia di sorpasso. Le pattuglie in zona per il consueto servizio di prevenzione e contrasto alla guida sotto gli effetti di alcol e stupefacenti, hanno visto arrivare il mezzo a tutta velocità e gli hanno



In piazza Nogara Dipendenti e sindacalisti del Banco Bpm (foto Sartori)

La protesta

Diamanti, alta l'adesione allo sciopero Molte filiali Banco Bpm restano chiuse

VERONA (d.o.) Filiali quasi tutte chiuse e operazioni rallentate. Si è concluso così lo sciopero indetto dai sindacati confederali del settore bancario (Cgil Fisac, Cisl First, Uilca) e dalle sigle di settore Fabi e Unisin tra i dipendenti del gruppo Banco Bpm. Una protesta contro la gestione del «caso diamanti» che, a detta delle sigle, rischia di danneggiare anche l'immagine dei lavoratori. A Verona, una manifestazione è andata in scena sotto la sede principale, in piazza Nogara: hanno partecipato circa

duecento persone. Ma in Italia è stata Luca il palco principale: nella città toscana, dove sono presenti anche molti sportelli del gruppo, hanno manifestato circa mille bancari. Con loro anche Giuliano Xausa, segretario nazionale della Fabi. «Le lavoratrici e i lavoratori bancari non sono responsabili di quanto accaduto - ha detto -. Fanno parte anche loro dei truffati dalle società venditrici di diamanti. È giusto pretendere che le banche coinvolte rimborsino integralmente i loro clienti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Una nuova prestigiosa casa per gli olivicoltori del Garda

Festa a Cavaion, Casa Berengario diventa la nuova sede del Consorzio. Premiato il frantoio Turri

CAVAION Il Comune di Cavaion Veronese «premia» gli olivicoltori del lago di Garda consegnandogli «Casa Berengario», un casale del Cinquecento collocato nel cuore del paese in cui visse la famiglia di Girolamo Fracastoro, (medico, filosofo, astronomo, geografo e letterato italiano, tra i più grandi medici di tutti i tempi). La «casa rossa», com'è conosciuto il casale per le sue tipiche tinte, è divenuta, infatti, la prestigiosa sede del Consorzio di Tutela Olio Garda Dop. Un edificio sorto a servizio di Villa Trabucchi (complesso storico con una torre merlata di origine medioevale costruita nell'899 per concessione di Berengario I), acquistato nel 2003 dal Comune, restaurato in dieci anni di lavori, ora adibito a centro aggregativo per i giovani e le

L'allarme di Coldiretti

Maltempo, perso tra il 50 e il 70% delle pere

VERONA Con il perdurare del maltempo è allarme per la frutticoltura, in particolare per la coltura del pero che registra casi diffusi di cascola, con cui le piante fanno cadere i frutti immaturi. «Gli operatori annunciano perdite per sbalzi termici importanti, con fenomeni devastanti di cascola, dal 50 al 70% soprattutto per le varietà Abate e William - commenta Giuseppe Ruffini, direttore di Coldiretti Verona - per cui è necessario attivare il fondo di solidarietà nazionale, visto che questo rischio non è compreso tra quelli assicurabili». A Verona, ricorda Coldiretti, alle pere sono dedicati circa 1.380 ettari per una produzione di 382mila quintali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

associazioni del paese. Da sabato è diventata ufficialmente anche sede del Consorzio dell'Olio, nato nel 2002 con soli 37 soci, è talmente cresciuto da associare oggi 470 aziende produttrici dell'«oro» del Garda. I produttori sono distribuiti in 67 Comuni, per un totale di una ottantina di etichette. Cavaion è però l'unico Comune della zona ad essere direttamente produttore di olio: possiede molti olivi sparsi nel suo territorio, anche al centro delle rotatorie stradali, e nella proprietà municipale di Casa Berengario vi sono 180 alberi assegnati alla cura del Consorzio. «I coltivatori mantengono ordine e bellezza nel territorio, lo aveva scoperto anche Goethe, sono loro che danno l'immagine a questo ambiente straordinario e che richiama milioni di



visitatori», afferma la presidente consorzio Lucia Turri. L'inaugurazione della nuova sede del Consorzio si è svolta sabato scorso, con la sindaca Sabrina Tramonte, che ha sottolineato il valore del nuovo centro: «Il nostro oliveto è a disposizione dei cittadini, lo abbiamo trasfor-

L'evento Sabato è stata inaugurata a Cavaion la nuova sede del Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop

mato in Parco degli olivi dove svolgiamo anche attività didattiche. Abbiamo creato, così, uno scambio culturale tra Consorzio e Comune». All'inaugurazione è seguita la premiazione dei produttori del settimo concorso «L'Oro del Garda». Per il fruttato leggero si è classificato al primo posto il frantoio Fratelli Turri di Cavaion, mentre per il fruttato medio sul podio è salita l'azienda Agraria Riva del Garda Sca. Al secondo posto per la categoria fruttato leggero l'oleificio Cisano sri e al terzo l'azienda Redoro di Grezzana. Per i fruttati medi premiati al secondo posto l'olio Garda trentino Dop dell'azienda Madonna delle Vittorie, al terzo il monocoltivar Casaviva Garda Dop de Le Creve di Malcesine.

Annamaria Schiano
© RIPRODUZIONE RISERVATA

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

Un altro premio per l'Agraria

TRENTINO
Martedì 21 maggio 2019

RIVA - ARCO

33



• Sulla costa trentina del lago di Garda i regolamenti per la pratica del kitesurf sono più stringenti che sulle coste delle altre regioni

«Riva penalizza il kitesurf» la protesta in una tesina

Il lago per tutti. Letizia Costa scrive il saggio di terza media per difendere la disciplina preferita
«Sulla costa trentina è impossibile praticare questo sport per i troppi divieti imposti»

RIVA. La "protesta civica" diventa una tesina di terza media. L'iniziativa porta la firma di Letizia Costa, tredicenne rivana con una grande passione per il kitesurf, quella disciplina sportiva che unisce il parapendio alla tavola per schizzare sulle onde con l'aiuto del vento.

La "discriminazione"

Una disciplina, però, che non ha patria a Riva del Garda per quello che la ragazza ritiene una discriminazione bella e buona, in un ambiente come quello gardesano che potrebbe essere davvero il paradiso per gli amanti di questo sport (e di conseguenza una manna per il turismo). «Le regole alle quali dobbiamo sottostare a mio parere sono esagerate rispetto all'utilizzo che gli altri velisti hanno del lago, nonostante anche il kitesurf

sia riconosciuto dalla Federazione Italiana Vela. Per noi frequentatori del Garda Trentino uscire diventa laborioso e anche molto costoso. Fortunatamente ci sono località dove c'è la possibilità di fare kitesurf partendo dalla spiaggia, non solamente al mare ma anche nei laghi. La cosa che mi chiedo è: Perché in tutti questi altri posti la convivenza tra kitesurf, windsurf e imbarcazioni a vela è assolutamente pacifica e possibile?».

Perché in effetti a Malcesine si può praticare senza difficoltà, ma sulla sponda trentina ci sono fasce orarie impossibili, il divieto della partenza dalla spiaggia (bisogna uscire al largo con un mezzo) e in condizioni di contemporaneità con altri eventi, il kitesurf viene sempre sacrificato. Un esempio? «Giugno e luglio sono monopolizzati dalle regate, quindi di fatto il kitesurf è vietato per due mesi di fila», dice sconsolata Letizia Costa. La quale abita a 200 metri dalla riva, ma non può praticare il suo sport nemmeno in questo periodo in cui il lago è poco "utilizzato". Da qui nasce la sua iniziativa: «Da qui la mia idea di fotografare il lago ogni giorno per un mese circa e se necessario continuerò a monitorarlo



• Letizia Costa vorrebbe praticare il kitesurf anche a Riva

per dimostrare che in questo periodo, e non solo, è quasi sempre vuoto, anche nell'orario in cui il vento caratteristico, l'Ora, soffia forte».

La speranza

«Ogni anno in primavera - continua Letizia - si spera che la pratica del kitesurf venga resa libera, mettendo a disposizione un corridoio di lancio come negli altri spot, ma puntualmente questo non avviene. Allora io mi chiedo: Quali criteri vengono adottati per regolare un'attività che mi sembra molto semplice e positiva per noi giovani e per il turismo? Come si possono valutare negativamente delle

attività senza neppure averle mai collaudate? Come già detto molto vicino a noi ci sono realtà dove non si è mai visto questo come un problema o qualcosa di pericoloso bensì una nuova risorsa da sfruttare».

Sulla questione sicurezza, l'obiezione di Letizia è che la convivenza tra i diversi sport in un lago così grande come il Garda è possibile e dimostrata da altre località come la vicina Malcesine e che comunque il kitesurf non è più pericoloso di una regata a vela o delle evoluzioni con il surf. Ora Letizia attende una risposta. Possibilmente convincente.

Perini: «S. Giorgio resti una struttura aperta a tutti»



• Il centro di San Giorgio: è polemica sulla sua gestione

Il futuro. L'assessore Tavernini prospetta una trasformazione in senso polifunzionale

GIANLUCA RICCI

ARCO. La spasmodica ricerca di un soggetto che si assuma la gestione del circolo di San Giorgio continua: dopo i contatti avuti con la neonata associazione culturale "Me piase el bel", l'amministrazione sta cercando di trovare la quadra senza scontentare le associazioni sportive che su quel centro contano per lo svolgimento della loro attività. In particolare la Benacense Rugby, che qualche giorno fa ha avuto parole non certo tenere sull'intera vicenda, alle quali ha controbattuto l'assessore allo sport Marialisa Tavernini: «L'attuale e le precedenti Amministrazioni, in accordo con i gestori del Circolo San Giorgio, hanno sempre accolto le richieste delle associazioni sportive di utilizzare spogliatoi e campo, e di fatto sono sempre stati svolti regolarmente gli allenamenti nella consapevolezza che quella di San Giorgio è una struttura non omologata, non adatta a competizioni, perché nata con altre finalità, non destinata ad essere una struttura sportiva regolamentare. Sono stati fatti anche diversi incontri con i rappresentanti del Rugby Benacense - ha aggiunto - e proprio di recente sono stati svolti lavori di manutenzione a bagni e spogliatoi (20mila euro di spese)

accogliendo le istanze dell'associazione stessa: spaccie non siano stati nemmeno vagamente menzionati. Essendo prossimi alla fine del campionato e alla pausa estiva, abbiamo chiesto al Rugby Benacense - ha concluso la Tavernini - di liberare gli spazi (spogliatoi e bagni) occupati da vestiari e attrezzature». Nel frattempo è intervenuto Ugo Perini, responsabile dell'associazione ciclistica che porta il suo nome, che ha voluto smentire categoricamente di aver mai chiesto la gestione della struttura. «Anzi - ha detto - San Giorgio per noi deve rimanere un'area ricreativa a disposizione della frazione, come ho confermato anche durante una recente riunione di giunta in cui sono stato aggredito verbalmente perché pretendevo risposte che non mi sono state date. Tuttavia è necessario fare qualcosa per evitare che il rugby, come dimostrano i filmati che ho postato su Facebook, diventi l'unica attività del circolo». È possibile che una soluzione arrivi dalle sinergie con la commissione Sport, «che ha presentato - come ha sottolineato l'assessore Tavernini - una proposta di riqualificazione del centro che vedrebbe un centro di aggregazione polisportivo e polifunzionale». Ma indipendentemente da quello che succederà, «l'importante - ha ricordato Ugo Perini - è che in quel centro vengano fatte rispettare le regole a tutti i soggetti coinvolti. Le immagini che ho pubblicato dimostrerebbero esattamente il contrario».

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

Concorso musicale Langosz

La Smag porta tre allievi al successo

ARCO. A Bardolino i giovanissimi Giovanni Miaroma, Matteo Bonomi di Bolognaro di Arco e Iris Zancarli di Varignano di Arco si sono affermati con successo in occasione del 13° concorso musicale "Jan Langosz", un evento competitivo aperto ai giovani musicisti di ambosci di nazionalità italiana ed ai cittadini stranieri purché residenti in Italia, organizzato dall'associazione Musicale Diapason, sotto la direzione artistica del M. Giuseppe Fricelli. I tre allievi della SMAG di Riva del Garda si sono esibiti all'interno di un ricco calendario di audizioni che ha visto

la partecipazione di più di 135 concorrenti, suddivisi in diverse categorie, per fascia di età e per strumenti solisti (Pianoforte, Violino, Sax, Chitarra, Flauto Traverso, Fisarmonica, Violoncello, Viola, Oboe, Clarinetto, Corno, Fagotto, Ottavino, Tromba, Trombone, Contrabbasso e Percussioni, Arpa) e anche per formazioni cameristiche e corali. Più precisamente Miaroma e Bonomi erano entrambi partecipanti alla categoria per bambini nati dal 2009 al 2011 per pianoforte solista, Iris Zancarli per la categoria pianoforte solista per bambini nati dal



• Miaroma e Bonomi

2007 al 2008. I risultati sono stati di grande soddisfazione per tutti e tre dal momento che Giovanni Miaroma ha vinto il primo premio con 96/100, Matteo Bonomi il secondo premio con 93/100, Iris Zancarli con il terzo premio con 85/100. Con grande emozione i tre pianisti hanno affrontato il pubblico presente in sala ma soprattutto il giudizio dei 5 giurati, che ha avuto modo di apprezzare il loro impegno e le loro doti. Grande soddisfazione anche per i loro insegnanti Enrico Toccoli per Miaroma e Zancarli e Giuseppina Lucchese per Bonomi.



Un altro premio per l'Agraria

• Sono l'olio Garda Orientale DOP del frantoio Fratelli Turri di Cavaion Veronese e quello dell'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda a vincere il primo posto del 1° Oro del Garda, il concorso unico indetto dal Consorzio Olio Garda DOP per gli extravergini.

Prodotti agricoli, la qualità per superare le limitazioni

32

RIVA - ARCO

TRENTINO
Giovedì 23 maggio 2019

I carabinieri sventano una "truffa del vino"

La denuncia. I militari trovano a Ledro l'uomo segnalato per altri tentativi nel Bresciano. Stava per imbrogliare un ristorante spacciando vino scadente per bottiglie pregiate

LEDRO. Una truffa organizzata con cura, quasi certamente già portata a segno decine di volte. Ma questa volta i due complici non avevano fatto i conti con i carabinieri di Ledro che hanno posto fine al "vizio" di imbrogliare i ristoranti con la vendita di vino che non valeva quanto pretendevano. Per il momento l'attività dei carabinieri ha portato alla denuncia di una persona, ma potrebbero esserci degli viluppi perché pare assodato che l'uomo in questione avesse una complice che "lavorava" solo tramite il telefono.

L'allarme
È successo nella mattinata dell'altro ieri, quando i carabinieri di Ledro, dipendenti dalla Compagnia di Riva, erano stati avvisati di un soggetto che, proveniente dal bresciano stava ponendo in essere delle truffe ai danni dei ristoranti, le cosiddette "truffe del vino". Proprio ricercando la vettura segnalata come quella utilizzata dal truffatore, una Ford Fiesta bianca e trovandola nei parcheggi vicino al Municipio, i militari hanno incrociato un uomo che stava uscendo da un ristorante del centro cittadino. I carabinieri hanno intuito subito che si doveva trattare del loro uomo, intuizione confermata poi da un controllo. Nella sua macchina è stato trovato il cartone del vino pronto da consegnare e in tasca i soldi pattuiti, proprio come segnalato dai colleghi bresciani. Il telefono cellulare e il navigatore hanno dato la certezza che si trattasse proprio del soggetto ricercato come autore delle truffe.

La tattica
Come si svolge questa truffa nel



• I carabinieri sventano una truffa che mette nel mirino i ristoranti

• **Il metodo.** Una donna al telefono chiede di comprare del vino rinomato per una cena

• **L'imbroglione.** Il ristorante ordina le bottiglie "anticipando" 500 euro

• **L'esito.** Il rivenditore complice intasca i soldi e consegna vino scadente, poi si dilegua

dettaglio? Una donna chiama il ristorante e si presenta con dei titoli, quali dottoressa o professoressa, che vuol prenotare un tavolo per il giorno successivo per otto persone per il compleanno del marito, a cui vuol fare come regalo una confezione di sei bottiglie di vino francese pregiato, un Pays d'Oc o Bordeaux della cantina Paul Mas. Dato che questo prodotto non è venduto al dettaglio, ma solo ai ristoranti, la signora chiede al titolare di contattare il rappresentante della ditta importatrice per l'acquisto e che poi lei rimborserà. Il ristorante chiama così il rappresentante, ovvero il complice, che contratta il

prezzo di 500 euro, consigliando la rivendita a 900 euro, pagando un facile guadagno di 400 euro. Una volta accordatisi, una persona si presenta con il cartone di vino e consegna al ristorante in cambio dei 500 euro, ma solo dopo il titolare scopre di avere in mano vino da 2 euro a bottiglia.

Ora i militari sono al lavoro per verificare se gli stessi, almeno due, un uomo, C.C. Zenne, pregiudicato, residente nel torinese, ed una donna, quella che ha avuto il primo contatto, hanno effettuato altre truffe in zona. Sicuramente in altre zone d'Italia questa truffa è piuttosto diffusa.



• È stato pubblicato il bando "green" per il trenino

Arco, per il trenino ecco il bando con la svolta green

La preferenza.
Nessuna imposizione, ma la motrice elettrica vincerà su tutto

ARCO. Il trenino turistico che girando per il centro storico di Arco aiuta i turisti a conoscere meglio e senza grande fatica la città è una risorsa importante: lo ha ribadito l'amministrazione comunale, pubblicando l'avviso d'asta per la concessione del servizio ormai scaduto da qualche mese e attualmente attivo in regime di proroga.

Come preannunciato qualche tempo fa, anche in considerazione delle segnalazioni fatte da alcuni cittadini che si erano lamentati del fatto che a Riva il trenino è a trazione elettrica mentre ad Arco continua a sbuffare nuvole di fumo, il nuovo bando ha previsto nero su bianco l'auspicata modifica. Tuttavia non si tratterà di una prescrizione assoluta: l'aggiudicazione dell'asta avverrà come negli anni scorsi secondo il criterio del prezzo più alto rispetto alla base prevista in 9mila euro di canone, tuttavia nel caso in cui venga presentata un'unica offerta con

disponibilità di un veicolo elettrico, questa sarà dichiarata vincitrice indipendentemente dalla proposta. Insomma, la presenza di una motrice che non funziona con un motore a scoppio verrà considerata condizione sufficiente per l'aggiudicazione del servizio.

La concessione sarà valida dall'estate di quest'anno alla conclusione del mercato di Natale del 2023 e prevede una serie di prescrizioni relative all'orario, ai percorsi e alle tariffe che ricalcano sostanzialmente quelle del precedente contratto.

Al momento non si sa se sia già pronto a fare la sua offerta un imprenditore in grado di assecondare la svolta green che il Comune vorrebbe imporre, tuttavia come a Riva c'è stata la possibilità di modificare abitudini consolidate, nulla vieta che anche ad Arco gli avventori seduti ai tavolini dei plateatici che si affacciano sulle vie del centro percorse dal trenino possano sorseggiare i loro drink senza avvertire quello spiacevole puzzo di gasolio bruciato che fino ad oggi ha accompagnato i loro brindisi arcensi. **G.R.**

Prodotti agricoli, la qualità per superare le limitazioni

Stati generali. Le sfide del futuro di un settore di grande potenzialità ancora inespressa

RIVA. Una serata dedicata al turismo e all'agricoltura (nonché alla declinazione che unisce i due settori), quella che si è svolta nelle sale dell'Agraria di Riva. Una "puntata speciale" degli Stati Generali della Montagna, il format che mette a confronto la Giunta provinciale con le aree periferiche del territorio, con lo scopo di far emergere necessità locali e trovarne delle soluzioni, che tuttavia l'Alto Garda non ha saputo sfruttare in tutte le sue potenzialità.

A presentare le proprie proposte ed idee per uno sviluppo indirizzato ad una maggiore qualità sia del turismo che dell'agricoltura, l'antropologo Annibale Salsa, Camilla Lu-



• Un momento dell'incontro all'Agraria

nelli delle Cantine Ferrari, il fondatore di AktivHotel Santa Lucia Silvio Rigatti e Andrea Casadei di Grow the Planet. Quattro oratori d'eccellenza che, di fronte agli assessori provinciali Giulia Zanotelli e Roberto Failoni, hanno più volte ribadito la necessità, per il Trentino e per una zona co-

me l'Alto Garda, che pur non essendo in alta quota si denota comunque come montana, di puntare sempre più in direzione di un turismo e di una produzione di qualità.

In questo senso, ha sottolineato Lunelli, a proposito di agricoltura, «dobbiamo fare delle nostre "debolezze" la no-

stra forza, producendo certo meno di altre località, ma sempre in maniera migliore: dal legame con la tradizione e col territorio, fino ad arrivare alla sostenibilità».

L'idea, ha aggiunto Rigatti, riferendosi in particolare al settore ricettivo-alberghiero «è quella di non vendere più un posto letto, ma un'emozione, un'esperienza sul territorio che sia unica nel suo genere».

Particolare attenzione è stata rivolta invece da Casadei alle frontiere dell'e-commerce, settore potenzialmente in espansione infinita: «Non si può continuare a pensare di produrre usando le tecnologie e poi, una volta imbottigliato o inscatolato il prodotto, tornare analogici. Il futuro della vendita agricola è su internet, esattamente come oggi è in rete che vive gran parte del mondo turistico».

Temì importanti, per l'Alto Garda, sui quali tuttavia i molti presenti alla serata hanno scelto di non aprire un vero dibattito. Un'occasione di confronto con la Giunta provinciale parzialmente andata sprecata. **K.D.E.**



I gruppi di volontariato nella classica sfida a pesca

• Si è concluso il 13° Torneo di pesca sportiva delle associazioni di volontariato del Comune di Dro. Come ogni anno sono oltre una decina le associazioni del territorio drochese che hanno partecipato alla competizione. Nonostante il tempo ballerino le gare si sono svolte senza intoppi e anche i mo-

menti di ristoro e di convivialità non hanno risentito della pioggia. Tanti i curiosi, gli amici e gli appassionati. Vincono l'edizione 2019 l'Associazione pescatori Basso Sarca, al secondo posto il Comitato Carnevale Dro, mentre 3a la Banda musicale di Pietramurata.

CALLIANO

Il corso dell'Ente bilaterale presso la pizzeria ristorante «La Rocca»

Anche canapa e spirulina nelle pizze più «creative»

Quindici allievi per il primo «Simposio gourmet»

BARBARA GOIO

CALLIANO - Altro che cibo povero: la pizza è stata protagonista nei giorni scorsi di un vero e proprio simposio che ha visto una quindicina di pizzaioli, chef e aspiranti tali sfidarsi a colpi di ingredienti per inventarsi la pizza perfetta. «Ci siamo incontrati - spiega Antonio Sacco, patron della pizzeria La Rocca a Castel Pietra - dal 16 al 17 maggio per il primo simposio "Pizza Gourmet", finanziato dall'Ente bilaterale del turismo trentino al quale hanno partecipato professionisti del settore e attivisti di un nuovo gruppo di pizzaioli rivoluzionari».

Si è trattato di un vero e proprio corso da 50 ore in cui gli allievi hanno potuto imparare a conoscere la storia della pizza; le diverse tipologie di farine; l'uso di impastatrici e impallinatrici; il porzionamento, la maturazione, la stesura e il condimento delle pizze; e infine la presentazione la razionalizzazione del lavoro.

«Gli aspiranti pizzaioli - riprende Sacco - hanno sperimentato nuovi ingredienti e combinazioni, prendendo atto che il mondo pizza sta cambiando e che si sta evolvendo verso nuovi orizzonti. Ecco dunque l'impasto con alga spirulina, con la curcuma, con il carbone vegetale, con la canapa, e persino con le trebbie della birra di un birrifico locale artigianale. Abbiamo anche riscoperto la ricetta della pinza romana che veniva preparata dalle antiche popolazioni laziali con una miscela di diversi cereali impastati con acqua e sale, quindi stirata, stesa, allungata e cotta su pietra sopra i carbo-



ni ardenti». Si tratta di un cibo antico, che appare anche nel VII libro dell'Eneide di Virgilio: Enea insieme al figlio ed ai suoi comandanti mangiò questa «pinza» appena arrivato dal re Latino e da sua figlia Lavinia. La pizza gourmet che i 15 allievi andranno poi a proporre nella loro carriera gastronomica si basa anche sulla scelta delle materie prime locali. Spiega Sacco: «L'impasto con le molche si rifà ad un'antica ricetta dell'Alto Garda e abbiamo utilizzato quelle che ci ha fornito un frantoio di Riva del Garda».

Durante il corso i ragazzi, tra cui anche un allievo della scuola alberghiera di Rovereto che già la prossima estate potrà

mettersi al lavoro, sono anche andati a Lana alla scoperta delle farine e delle tecniche di macinazione del mulino Merano. In un vero e proprio caveu del mulino è conservata la preziosa «Eva», pasta madre con lieviti selvaggi e lieviti selezionati. «Questi pizzaioli - conclude Sacco - si sono così trasformati da passivi impastatori ad attivi rivoluzionari, ed hanno potuto contare sulla consulenza di uno chef che ha coniugato cucina stellata alla pizza gourmet».

Un prossimo appuntamento è previsto in autunno. I corsi sono gratuiti e riservati ai soci dell'Ente bilaterale el turismo. Informazioni sul sito www.ebt-trentino.it.

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



GIÀ NEI PRIMI MESI DEL 2019 E DA MOLTI ANNI

Sui vini di Agririva piovono premi

I Pinot Nero biologico "Maso Elesi" ed il bianco Chardonnay Loré di Agririva continuano a mettere successi tra gli esperti italiani più qualificati. E non solo questi vi-

ni della cooperativa altogardesana vincono.

Il Maso Elesi 2016 ha conquistato l'ottavo posto assoluto al recente Concorso nazionale del Pinot Nero organizzato ad Eгна confermandosi tra i migliori d'Italia. Enologi, tecnici e giornalisti esperti hanno esaminato ben 93 versioni di Pinot Nero provenienti da 11 Regioni

italiane premiando il Rosso di Agririva in una classifica dai serrati punteggi: tra i 90,5 e gli 82,00 centesimi erano racchiusi 26 diversi Pinot Nero.

Sempre il Maso Elesi si era imposto ad Eгна nella top ten allo stesso Concorso nazionale riservato al 2014, millesimo certo non annoverato tra i più entusiasmanti. È il Pinot Nero coltivato in quota nella zona di Padaro (Arco), tra boschi di lecci, produzione di circa 50 quintali ad ettaro a conduzione biologica, neppure 4 mila bottiglie per un vino assolutamente importante.

Sugli scudi anche il bianco Loré di Agririva al recente "Concorso Enotecnico valorizzazione vini territorio" dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige. Due annate del Loré sono state riconosciute come le migliori nelle rispettive categorie: Loré 2016 e 2017 primi classificati nella sezione Trentino Doc Chardonnay. I vitigni del bianco Chardonnay Loré, di colore giallo paglierino, capace di illuminare il bicchiere in cui è versato, si trova-

no in località Piazze, nel comune di Tenno ad un'altitudine di circa 250 m s.l.m. La produzione è di circa 85 quintali di uva ad ettaro. Le bottiglie 2018 sono 3.738. Altissimi anche i punteggi ottenuti dal bianco Gère 2015 e da Maso Elesi 2016 all'interno di 5StarWines, la selezione annuale di vini curata da Vinitaly: 90 punti su 100 per entrambi, al termine di un laboriosissimo lavoro di selezione compiuto da giurie di esperti tra molti vini italiani.

Ma non solo il Maso Elesi ed il Loré sono i vini di Agririva premiati. Da anni riconoscimenti sono attribuiti anche alle altre selezioni di Rossi e di Bianchi della cooperativa altogardesana da concorsi o riviste specializzate assai note: l'International Wine&Spirit Competition, Emozioni dal Mondo-Merlot e Cabernet insieme-, Vinitaly, Merum, Gilbert&Gaillard Competition, Vinum, Fondazione Mach di San Michele all'Adige, Decanter World Wine Awards, ecc.



Emozioni di profumi e sapori

L' influenza potente del lago di Garda e le sue brezze mitiganti. Le selezioni di qualità condotte con cura e tenacia dagli inizi degli Anni Duemila. La formazione in campo dei produttori, lo studio e la perizia dei tecnici, la capacità della cantina di mantenere standard costanti assai elevati. L'identità dei vini prodotti da Agraria di Riva del Garda si deve a tali ingredienti. Riconosciuti da esperti non solo nazionali, sicché i premi piovono sui ricercati vini di Agririva, la cooperativa che ha creduto nel suo territorio, nei suoi soci e ne valorizza i vitigni. Tornando alla sapienza d'un tempo. È riuscita a individuare i territori più vocati per alcuni tipi di vitigni, saggiando passo dopo passo tutti i terreni come storicamente sapevano fare i vignaiuoli della "Busa", la piana bordata da colline e monti tra Riva del Garda, Arco, Tenno e Dro ove la brezza lacustre ricircola lieve ma senza darsi pace, producendo un microclima da sogno. Oggi le selezioni dei vini di Agririva sono ricercate, riconosciute e premiate. Rappresentano l'identità vinicola del territorio altogardesano. Ed in futuro? "Il valore dei nostri vini è riconosciuto, dopo anni di lavoro in stretta sintonia tra produttori e cooperativa – sottolinea il direttore generale di Agririva Massimo Fia – ed il nostro futuro è già tracciato: proseguiremo con le nostre cultivar meglio vocate nell'Alto Garda presenti da centinaia d'anni, cercando di migliorare sotto ogni punto di vista, dalla terra alla cantina,

per emozionare chi assaggia i nostri vini". Rossi come l'Elesi, il Créa, il Gère, il Maso Lizzone ed il Sasèra profumano virtuosi e raccontano dei luoghi dove i vitigni prosperano, su colli e pendii vista lago o in rientranze rocciose, curati da mani amorevoli e sapienti che sanno dosare le giuste quantità di grappoli da vendemmiare e solo i migliori. Da uve di Pinot Nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot locale. E così per i bianchi, come il Loré, la Préa ed il Rena ovvero Chardonnay, Gewürztraminer e Nosiola. A fine Anni Novanta la selezione dei vigneti per le prime prove di vinificazione: ora il dieci per cento delle superfici coltivate dai soci di Agririva è dedicata alle selezioni di qualità.

La vocazionalità storica delle zone migliori per le diverse varietà è riconosciuta, il territorio è identificato è premiato attraverso i vini e la loro qualità. Selezione significa produrre rigorosamente meno uva, ma di qualità superiore. Contenuta nelle bottiglie dei Rossi e dei Bianchi di Agririva che vanno a ruba nell'ampio e ricco Store rurale della Cooperativa, ricavato nella sua sede alla periferia di Riva del Garda, dove ogni delizia alimentare tipica del territorio solletica il palato del visitatore.

I VINI DI AGRIRIVA
RACCONTANO
LA FORTE IDENTITÀ
DEL TERRITORIO
DELL'ALTO GARDA



FURIO BATTELINI ENOLOGO DIRETTORE DI PRODUZIONE **AGRIRIVA**

“Con questi prodotti valorizziamo il nostro territorio”

L' enologo **Furio Battelini** segue da anni passo dopo passo con occhio attento il “progetto vino” di **Agririva**, dove è direttore di produzione. In campo ed in cantina, tra i soci produttori ed i tecnici specializzati, sempre valutando e ricercando tra le esperienze mi-

gliori. I vini di **Agririva** sono sempre più riconosciuti e premiati da esperti e giurie concorsuali di alto livello e da riviste assai quotate. Specialmente il rosso biologico Maso Elesi ed il bianco Chardonnay Loré.

Qual è il valore di questi due vini?

Maso Elesi si trova in un vigneto molto ricercato tra boschi di lecci in quota sopra le rocce del Monte Baone di Padaro, località di Arco. È difficile trovare una zona meglio vocata per il Pinot Nero. Quanto al Loré, si tratta d'uno Chardonnay, il vitigno più importante in Trentino. Noi abbiamo voluto diversificarci dandogli un vestito proprio, con un giusto equilibrio di affinamento in legno, in modo che possa invecchiare. La nostra diversità sta nel fatto che può rimanere in cantina per qualche anno.

Le vostre selezioni sono iniziate nel 2003. Come siete arrivati ai premi nazionali?

Rappresentando veramente il territorio, il nostro unico e reale obiettivo.





Abbiamo orientato ogni nostra iniziativa fin dall'inizio in modo da raccontarne i profumi ed il gusto, aiutati in questo dall'influenza sul clima e su ogni specie vivente esercitata dal bacino del lago di Garda, che influisce moltissimo anche sui terreni.

Cos'hanno di particolare?

Basti pensare che i nostri terreni sono i più argillosi del Trentino. Ed alcuni dei nostri vigneti hanno le radici proprio in questo tipo di terra.

Quali prospettive di sviluppo vi siete dati?

Certo non siamo al punto di arrivo nonostante i numerosi premi e riconoscimenti che stiamo ricevendo da qualche anno. Le selezioni sono servite a stimolare i nostri produttori a migliorare. Il nostro obiettivo ora sta nel dare ancora maggiore valenza alle nostre tipicità, aumentando contestualmente anche la produzione.

L'OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA DELLA CULTIVAR CASALIVA DELL'ALTO GARDA HA CARATTERISTICHE UNICHE

L'olio di Agririva premiato anche in Giappone e negli Usa

L'olio extra-vergine di oliva ottenuto dalla cultivar Casaliva ha caratteristiche e legami tipici e bene identificati con il territorio dell'Alto Garda.

È il risultato più vistoso della ricerca condotta da quattro equipe di studiosi della Fondazione Edmund Mach in stretto accordo con la cooperativa Agririva durata tre anni e presentata pubblicamente in maggio a Riva del Garda. "Innovazione e ricerca per l'olio extra-vergine dell'Alto Garda Trentino" è il nome del progetto concluso e co-finanziato da Agraria Riva del Garda e dalla Provincia autonoma di Trento. Indagini geologiche sui terreni minuziosamente mappati dell'Alto Garda prima e riscontri genetici poi hanno consentito di individuare caratteristiche ora catalogate in modo da poter svelare ogni tentativo di diffondere e commerciare altri oli sotto l'etichetta di Casaliva extra-vergine dell'Alto Garda. Analizzando sotto ogni aspetto il territorio, la ricerca ha pure valorizzato il patrimonio plurisecolare rappresentato dal lavoro degli olivicoltori della zona. "Crediamo negli stimoli che la Fondazione Mach riscontra nella nostre produzioni olearie - tiene a dire il presidente di Agririva Giorgio Planche-

Presentati
i risultati del
progetto scientifico
di innovazione
e ricerca
durato tre anni

stainer - perché sono dati utili a tutto il comparto agricolo dell'Alto Garda, a disposizione di quanti curano il paesaggio per migliorare la qualità della vita".

L'esito della ricerca, ha segnalato ancora il presidente, sostiene il lavoro di tanti produttori che le sofisticazioni dell'olio di oliva tanto penalizzano, appesantite dai cambiamenti climatici in corso che obbligano a reagire.



La carta di identità dell'olio extra-vergine dell'Alto Garda è stata costruita attraverso metodi scientificamente raffinati utilizzando gli isotopi mediante i quali ottenere riscontri analitici incontrovertibili.

I risultati scientifici equivalgono a individuare dati non eccezionali ed utilizzabili anche a garanzia del cittadino.

"Il consumatore pensa che il prezzo dell'olio in offerta sul mercato sia il vero valore. Noi però liquidiamo ai soci ben 14 Euro al chilo di olive conferite ad Agririva e quindi il valore effettivo del nostro extra-vergine di oliva supera i 20 Euro, perché dietro c'è un impegno nella ricerca e sviluppo, che facciamo proprio per dare identità al territorio dell'Alto Garda".

Valore riconosciuto in molti concorsi nazionali ed internazionali come dimostrano i numerosi premi e di gran fama che l'olio ex-

tra-vergine di oliva di Agririva ottiene da anni.

Nell'edizione 2019 di Vinality l'olio extravergine di oliva 46° Parallelo Monovarietale si è aggiudicato le 5 Gocce Bibenda 2019 e la medaglia d'oro del Monocultivar Olive Oil Expo 2019, mentre il fratello di linea 46° Parallelo Biologico è giunto secondo al concorso Ercole Olivario nella categoria dei fruttati leggeri. Uliva, noto prodotto di Agririva, è incluso ora nella guida Oli d'Italia 2019 di Gambero Rosso in quanto miglior fruttato medio dell'anno. E primo posto ottenuto ad Aipo d'Argento da 46° Parallelo Biologico nella categoria dei fruttati medi biologici, terzo posto per Uliva in quella dedicata ai fruttati medi biologici DOP/IGP.

Sono solo i premi delle ultime settimane, seguono gli innumerevoli successi ottenuti da Agririva nel corso degli anni e alle menzioni di merito assegnate da alcune delle più importanti associazioni e competizioni olivicole nazionali: Slow Food, Sol d'Oro, l'Orciolo d'Oro, la Sirena d'Oro di Sorrento, ecc.

A livello internazionale, inoltre, nel 2019 Uliva ha conquistato la medaglia d'oro al Japan Oil Prize e quella di bronzo al Los Angeles International Olive Oil Competition.



Un modello per l'extravergine dai confini dell'olivo

Le mani grandi segnate dalla terra, il volto colorato di sole, le parole che contengono pensieri e visioni. Giorgio Planchenstainer, presidente dell'Agraria di Riva del Garda, introduce la presentazione ai soci e alla stampa dei risultati dell'ultimo investimento da un milione e mezzo di euro con cui, insieme alla Fondazione Edmund Mach e ai prof dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, la cooperativa ha censito e analizzato tutti i terreni e tutte le piante di olivo, mappato geneticamente la casativa, individuato i 10 patriarchi secolari e segmentato il genoma delle olive in modo da capire quali siano gli impollinatori (e i migliori) per far andare al meglio la vita degli olivi dell'Alto Garda Trentino. Un lavoro pagato per quasi la metà dai soci, finanziato da Ue e Provincia, uno studio che permette a tutti i produttori (non solo ai soci) di sapere come funziona il proprio territorio e di tutelare le proprie olive. Un progetto che porterà all'irrigazione di emergenza (con sensori del terreno) degli oliveti, anzi delle olivaie: sì, perché qui i campi di olivi sono prati, terrazze, gradoni dove passeggiano migliaia di escursionisti e di ciclisti ogni giorno, grandi piazze e viali in mezzo alla montagna e a picco sul Garda. Perché parlarne? Perché quella di Riva - benché minuscola - è una realtà che dovrebbe far da modello a tutti coloro che si occupano di olivicoltura: produttori e, soprattutto, politici e amministratori. Perché i contadini di Riva del Garda hanno seguito la strada di rinascita del vino italiano con un lavoro che ricorda quello che secoli fa fecero i francesi sui loro grandi cru. Il risultato più immediato? La coop liquida ai soci un corrispettivo per ogni litro di olio tra i 14,50 e i 12 euro. Vi sembra poco? L'altro risultato, anche per l'ambiente, è che qui gli oliveti abbandonati sono pressoché inesistenti. Mentre in Italia il loro numero si aggira intorno al mezzo milione di ettari. Ma per spingere i politici ad agire, occorre che i produttori pressino (e pensino). E non solo con le associazioni professionali ultimamente abbastanza latitanti e confuse: devono farlo personalmente, con le coop di produzione e i consorzi (quelli seri, non i carrozzoni!). Si parla tanto di democrazia diretta, ma intanto bisognerebbe cominciare a costruir(se)la. Bisogna andare a conoscere, a copiare, a capire perché in un luogo le cose funzionano e in un altro no. In tanti dicono di "parlare con gli olivi": ma non si parla senza conoscere a fondo l'interlocutore, senza capire il suo linguaggio. Da Riva giunge anche un altro messaggio: la pubblicazione del manoscritto di un grande professore di Agraria che ha avuto la sfiga di vivere in mezzo alla prima guerra e poi sotto il fascismo: Carlo Hugues, recuperato e curato da Franco Michelotti (editrice FEM). Un libro che sembra scritto (nel 1881) per oggi, per il domani, e non solo per il Trentino. Ce n'è da scoprire e da fare. Basta volere.



— Stefano Polacchi

