



# **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

**Rassegna web  
1-31 agosto 2019**

## Creati da "Laboratorio sociale" i cesti omaggio del Comune

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/creati-da-laboratorio-sociale-i-cesti-omaggio-del-comune-1.2086820>



Creati da "Laboratorio sociale" i cesti omaggio del Comune 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... 04 agosto 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail 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 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 selezione 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. 04 agosto 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

## ALTEMASI ECCELLENZA SPUMANTISTICA TRENTO DOC

LINK: <https://www.winetaste.it/altmasi-ecellenza-spumantistica-trentodoc/>



ALTEMASI ECCELLENZA SPUMANTISTICA TRENTO DOC Di Roberto Gatti - 19 Agosto 2019 In Italia esistono diverse zone ad alta vocazione spumantistica, tra le quali possiamo citare tra le più famose e conosciute l'Alta Langa, la Franciacorta, il Trentodoc. Ma in Italia abbiamo vere e proprie perle spumantistiche sparse per la penisola, ricordo a memoria l'azienda Colonnara nelle Marche, così come l'azienda Milazzo in Sicilia e tante altre rintracciabili sulle pagine di questo stesso sito al link : <https://www.winetaste.it/?s=spumante> Questo spumante del trentino, appartenente alla denominazione Trentodoc, è prodotto dalla Cantina Cooperativa Viticoltori Trentini-Cavit- ed è frutto di una selezione delle migliori uve di Chardonnay 100%, provenienti dai vigneti a grande vocazione spumantistica del Trentino situati nella Valle dei Laghi (6), le colline di Trento (4) e l'Altopiano di Brentonico

(3)], ad altezze variabili tra i 450 e i 600 metri di altitudine. Cavit significa 10 cantine associate ed oltre 4500 viticoltori soci conferenti : Cantina Sociale Roveré della Luna (Valle dell'Adige) Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Campo R o t a l i a n o ) Cantina Toblino (Valle dei Laghi) Cantina Sociale di Trento (Valle dell'Adige) Cantina Aldeno (Vallagarina ) Cantina Vivallis di Villalagarina (Vallagarina) **Agraria Riva** del Garda (Alto G a r d a ) Cantina D'Isera (Vallagarina ) Cantina Mori Colli Zugna (Vallagarina) Cantina Sociale Viticoltori in Avio (Vallagarina) NOTE DI DEGUSTAZIONE Altemasi Trento doc millesimato 2015 Brut, sboccatura 2019, gr.12,5 Negli spumanti, negli champagne e bollicine in genere, vinificate con il metodo classico, è molto importante la data della sboccatura, praticamente quella che ci darà una indicazione dell'evoluzione e

durata futura del nostro spumante. Paglierino di media intensità , perlage fine e persistente ; profumo netto , franco ed intenso di bella espressione con piacevoli note agrumate ; in bocca è equilibrato, intenso nel centro bocca, sapido, fa salivare, lungo nel finale. Uno spumante metodo classico eccellente 90/100 Roberto Gatti

## La musica all'alba nello scenario di Castel Penede

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/la-musica-all-alba-nello-scenario-di-castel-penede-1.2099891>



La musica all'alba nello scenario di Castel Penede 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... 20 agosto 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail 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. 20 agosto 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

## La vendemmia è in ritardo ma sarà di ottima qualità

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/la-vendemmia-%C3%A8-in-ritardo-ma-sar%C3%A0-di-ottima-qualit%C3%A0-1.2101735>



La vendemmia è in ritardo ma sarà di ottima qualità. 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. Tags vendemmia uva 22 agosto 2019. Diminuire font. Ingrandire font. Stampa. Condividi Mail. 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 dell'approssimativa 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 Prèa, 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. Tags vendemmia uva 22 agosto 2019. Diminuire font. Ingrandire font. Stampa. Condividi Mail.

## Cambiamenti climatici e parassiti, in Trentino la produzione di olive va Ko, l'esperto: "Quest'anno un calo del 70%"

LINK: <https://www.ildolomiti.it/ambiente/2019/cambiamenti-climatici-e-parassiti-in-trentino-la-produzione-di-olive-va-ko-lesperto-questanno-un-cal...>



Ambiente Cambiamenti climatici e parassiti, in Trentino la produzione di olive va Ko, l'esperto: "Quest'anno un calo del 70%" La Fondazione Mach e l'**Agraria** di **Riva** hanno avviato un progetto per contrastare la mosca con sistemi meno invasivi dal punto di vista ambientale e tossicologico. Fondazione Mach: "Ci sono annate come quella che stiamo vivendo dove certi sistemi purtroppo non riescono da soli e servono ad integrazione anche dei trattamenti insetticidi" Di G.Fin - 28 agosto 2019 - 06:01 TRENTO. Il 2019 potrebbe essere uno dei peggiori anni per la produzione di olio di oliva in Trentino. Sbalzi di temperatura, i cambiamenti climatici e gli attacchi della mosca, il più acerrimo nemico degli olivi, hanno messo a dura prova le coltivazioni trentine. A confermarlo è anche la Fondazione Mach con Franco Michelotto dell'Unità viticoltura e olivicoltura. In

Trentino si trovano olivi oltre che nell'Alto Garda anche nella zona bassa della Valle dei Laghi. Piccole produzioni si rintracciano anche in Vallagarina, da Rovereto fino Avio. Dopo un'annata abbondante come quella del 2018, ora si parla addirittura di un calo che, per gli esperti, si aggira sul 70%. Secondo le previsioni, la situazione della produzione di olive trentina quest'anno è davvero in crisi? Quest'anno ci troveremo sicuramente davanti ad una annata di bassa produzione. Nel 2018 avevamo raggiunto un record per quanto concerne la raccolta delle olive ma ora la situazione è purtroppo ben diversa. E quali sono i principali motivi? Abbiamo avuto grossi sbalzi di temperatura a fine giugno in un momento molto delicato per la pianta. Questo fatto climatico che ha senz'altro influenzato la produzione di olive. Occorre poi considerare, però, che dopo

un anno record di produzione di olive come il 2018 è normale che ci sia un anno di "scarica". Il calo della produzione sta colpendo tutte le aree dove sono presenti olivi in Trentino? La zona più colpita dalla mancanza di produzione è quella collinare dell'Alto Garda. Le fasce più alte sono invece più fresche e questo ha influito positivamente sulla produzione. Tra i problemi, però, vi è anche la fatidica mosca. La mosca è il principale parassita delle olive. Visto il cambiamento climatico a cui abbiamo assistito, con temperature che hanno raggiunto 37 - 38 gradi e la stagione con forti sbalzi che stiamo vivendo, è diventata più aggressiva e sta creando diversi problemi. Di che calo nella produzione di olive stiamo parlando? Da circa 20 - 30 anni a questa parte, l'oscillazione si poteva ritenere del 20 - 30%. Quest'anno però si arriverà a circa il 70% in meno. Ci si fermerà a 6 - 7

quintali di olive a fronte dei 15 - 20 quintali dello scorso anno. Per contrastare la mosca quali interventi si stanno portando avanti? Abbiamo appena concluso un progetto triennale tra la Fondazione Mach e l'**Agraria di Riva** sulla mosca proprio per cercare di mettere a punto dei sistemi poco invasivi dal punto di vista ambientale etossicologico per combattere questo insetto. E' un problema su cui lavoriamo da ormai 20 anni. Sono state create trappole ed esche per ridurre la presenza. Poi , però, ci sono annate come quella che stiamo vivendo dove certi sistemi purtroppo non riescono da soli e servono ad integrazione anche dei trattamenti insetticidi.