



AGRARIA RIVA DEL GARDA

**Rassegna stampa
1 - 31 dicembre 2018**

AGRICOLTURA » IL BILANCIO

Olive, conferiti ad Agraria 15mila quintali: è record

Il consorzio non ha mai lavorato così tanto prodotto nel frantoio
«Il segnale di un'olivicoltura che nel tempo si è fortemente evoluta»

► ALTO GARDA

Per l'olivicoltura dell'Alto Garda si sta concludendo un'annata che si sta rivelando perfino migliore delle trionfistiche previsioni della vigilia: al di là di riscontri positivi sulla qualità del prodotto, è la quantità di olive raccolte a far scomodare i compilatori di libri dei record. Il nuovo frantoio dell'Agraria di Riva, complice la sua dotazione tecnica migliorata, dalla sua entrata in funzione nella prima decade di ottobre si è fatto carico di tremila quintali di olive a settimana, fino ad arrivare in questi giorni alla cifra mai raggiunta prima di quindicimila quintali di olive lavorate. Un ammontare di questo tipo era impensabile fino a qualche anno fa, quando quindicimila erano i quintali di olive lavorate nell'intera Busa e non da un singolo frantoio. Perciò dalla società cooperativa agricola gongolano: «Questo è sicuramente il segnale di un'olivicoltura che si è evoluta nel tempo grazie anche alla forte spinta che Agraria ha saputo dare in questi anni, attraverso un'attenta presenza sul territorio, una forte sinergia tra soci, cooperativa e agronomi specializzati nel settore, alla continua ricerca ed innovazione portata avanti grazie alla collaborazione con la Fondazione E. Mach e con Aipo Verona: insomma, tutti elementi che hanno contribuito – e contribuiranno – a uno sviluppo dell'olivicoltura dell'Alto Garda trentino sempre più consapevole delle proprie potenzialità se impiegate nel modo corretto». A ottobre, presentando la nuova strumentazione che poteva conta-



Foto di gruppo al frantoio di Agraria: quest'anno sono stati lavorati 1,5 milioni di chilogrammi di olive

re in particolare su un nuovo decanter (di fatto il cuore del frantoio, quello che separa la parte liquida da quella solida, un investimento di quasi mezzo milione di euro), da Agraria prevedevano di riuscire ad arrivare a circa quattordicimila quintali, ma si è andati anche oltre: «Il nuovo frantoio – spiegano dalla società – ha saputo affrontare egregiamente la sfida di un'annata così intensa, come se l'investimento atto a rinnovare le tecnologie e gli impianti fosse arrivata nel momento più opportuno, permettendo una maggiore efficienza di tutta la macchina produttiva. Uno degli obiettivi che Agraria si era prefissata con l'acquisto di questi nuovi

strumenti era proprio quello di migliorare le prestazioni, ovvero lavorare maggiori quantitativi di oliva per dare modo a tutti di raccogliere nel momento migliore. Un traguardo notevole che ha salvaguardato la qualità dell'olio extravergine prodotto: i tempi non si sono dilungati (si era chiamati a contrarre a 40-50 giorni le procedure di raccolta e spremitura delle olive che in passato necessitavano di qualcosa come 120 giorni) e le olive sono arrivate in frantoio sempre nella loro più ottimale fase di maturazione, garantendo un'estrazione del prodotto dalle elevate caratteristiche qualitative». (m.cass.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALTO GARDA

leri la foto cerimoniale; nel 2017 erano stati 8.500 i quintali

Per le olive anno record Lavorati 15 mila quintali

Un risultato straordinario per l'Agraria di Riva

RIVA DEL GARDA - Un record: 15 mila quintali di olive lavorate dal frantoio dell'Agraria di Riva del Garda. Ieri la foto cerimoniale per l'evento mai raggiunto dalla società cooperativa agricola che conta 313 soci. Solo per paragone lo scorso anno erano 8.500, i quintali, e nel 2016 10.000. «È un risultato impensabile - ha osservato il direttore Massimo Fia - il raccolto è stato straordinario ma ci sono stati anche alcuni olivicoltori in più a conferire da noi». Il lavoro del frantoio terminerà ufficialmente a Santa Lucia ma «quella che sta per concludersi - ha detto Fia - è stata per l'olivicultura alto gardesana un'annata a dir poco eccezionale. Non solo la quantità di olive prodotte supera di gran lunga la media degli anni scorsi ma anche dal punto di vista qualitativo i riscontri sono più che positivi. Sono centodiecimila le piante di olivo nell'Alto Garda e l'olio prodotto si preannuncia «eccellente».

Il nuovo frantoio di Agraria Riva del Garda - inaugurato il 6 ottobre ed entrato in funzione nella

prima decade del mese - ha saputo affrontare egregiamente - ha spiegato Fia - la sfida di un'annata così intensa, come se l'investimento fatto per rinnovare le tecnologie e gli impianti fosse arrivato nel momento più opportuno, permettendo una maggiore efficienza di tutta la macchina produttiva. Uno degli obiettivi che Agraria si era prefissata con l'acquisto di questi strumenti era proprio quello di migliorare le prestazioni, ovvero lavorare maggiori quantitativi di oliva per dare modo a tutti di raccogliere nel momento migliore». Il frantoio della cooperativa è riuscito a far fronte in poco tempo a esigenze importanti: «frangendo 3 mila quintali di olive a settimana fino ad arrivare al record di questi giorni di 15 mila quintali di olive lavorate». Un traguardo notevole «che ha salvaguardato - ha continuato Fia - la qualità dell'olio extravergine prodotto: i tempi non si sono dilungati e le olive sono arrivate in frantoio sempre nella loro più ottimale fase di maturazione, garantendo



un'estrazione del prodotto dalle elevate caratteristiche qualitative». Un record di questo tipo era impensabile fino a qualche anno fa. «quando 15 mila erano i quintali di olive lavorate nell'intera pianura altogardesana e non da un singolo frantoio. Questo è sicuramente il segnale di un'olivicultura che si è evoluta nel tempo grazie anche alla

forte spinta che Agraria ha saputo dare in questi anni, attraverso un'attenta presenza sul territorio, una forte sinergia tra soci, cooperativa ed agronomi specializzati nel settore, alla continua ricerca e innovazione portata avanti grazie alla collaborazione con la Fondazione E. Mach e ad Aipo Verona: insomma, tutti elementi che hanno contribuito - e contribuiranno



La foto per lo storico record dei 15 mila quintali, a destra il direttore Fia

- a uno sviluppo dell'olivicultura dell'Alto Garda Trentino sempre più consapevole delle proprie potenzialità se impiegate nel modo corretto». Agraria di Riva del Garda nei giorni scorsi aveva chiuso i bilanci del 2017 con risultati lusinghieri. I valori della produzione della società cooperativa agricola sono saliti da 10,107 a 11,132 milioni di euro (+9,21%),

Paganella | Oggi e domani ultimi eventi... al cacao

Sculture di cioccolato, gran finale dell'Eurochocolate Christmas

PAGANELLA - Prosegue l'happening del cioccolato, ossia Eurochocolate Christmas che approda per la prima volta sulle nevi della Paganella, proprio in concomitanza delle gare di Coppa Europa di sci alpino, maschile e femminile, che si stanno disputando ad Andalo. Eugenio Guarducci, il «patron» del famoso marchio ideato a Perugia e conosciuto nel mondo intero, è soddisfatto di come il Trentino abbia organizzato con entusiasmo l'evento che sta richiamando tanti golosi di cioccolato da tutta la regione e, soprattutto, tante famiglie per la gioia dei loro piccini. Sono in programma numerosi eventi tra cui il Choco circus (un vero circo con uno spettacolo divertente per i bambini dove si narra la storia del cioccolato con i protagonisti si ispirano al «Cibo degli Dei»), e la distribuzione gratuita di cioccolatini sulle piste di sci. Il programma completo è consultabile sul web Eurochocolate Christmas, ma anche i ristoranti e i rifugi partecipano alla sagra del cioccolato con menù dedicati all'evento. Giovedì sera si è tenuta la cena inaugurale al Bristot Dolo-

mieu di Andalo, alla presenza dei sindaci dell'altopiano, varie autorità, giornalisti e del «patron» Eugenio Guarducci; la brigata di cucina era formata dall'alleanza dei cuochi Slow Food del Trentino che ha proposto un menù con il cioccolato abbinato a tutti i prodotti tipici locali e, persino, sull'insalata e sulla pizza. Una soffice pioggia di scaglie di cioccolato è caduta dalle mani degli chef Flippo Crippa e Davide Manfrini su antipasti, risotti, zuppe, mentre una colata fumante di crema fonde ha avvolto, in un sapore sublime, il panettone «Trentino» fatto a mano, senza burro e solo con olio d'oliva dell'Agraria di Riva del Garda. Una piacevole scoperta, secondo gli esperti del settore gastronomico, il connubio del cioccolato, anche speziato, con il vino e i prodotti tipici trentini: salmerino di Molveno, broccoletti di Torbole, puzzone di Moena, lo zafferano del Banale, i salumi di Coredo, e così via. Il tutto innaffiato da una selezione di vini della cantina Endrizzi di San Michele, tra gli sponsor dell'evento che terminerà domani con le sculture di cioccolato.



TENNO

In gara gli olivicoltori della Busa

Torna il concorso "Succo d'oliva": aperte le iscrizioni

► TENNO

Sono già aperte le iscrizioni (contributo di 10 euro per sostenere l'attività dell'associazione) all'undicesima edizione del concorso "Succo d'oliva", organizzato dal Comitato culturale Cologna-Gavazzo-Foci e dal Consorzio di tutela dei prodotti agricoli del Tennesse, destinato ai piccoli produttori olivicoli di Tenno, della piana del Basso Sarca, della Valle dei Laghi, di Santa Masenza, di Avio, Ala e Isera, nonché agli appassionati dell'olio del Trentino. La manifestazione, in programma dal 23 al 26

gennaio presso le ex scuole di Cologna, ha lo scopo di confrontare i vari oli di oliva prodotti sul territorio regionale attraverso un'analisi chimica eseguita dai tecnici dell'Agraria di Riva del Garda e, successivamente, attraverso un Panel Test (denominazione usata oggi per determinare la qualità organolettica dell'olio attraverso una serie di descrittori che si riferiscono al colore, ai profumi e ad altri parametri), per poi informare, divulgare e far conoscere l'alta qualità dell'olio extravergine di oliva del territorio, e le sue proprietà alimentari. Due le linee di olio a

concorso: olio fruttato intenso e leggero. La premiazione è prevista per sabato 26 gennaio, alle 17.30. Il programma comprende anche altri appuntamenti: mercoledì 23 gennaio, alle 20.30, si terrà il laboratorio di Erna Santoni dedicato al pane di molche (non è necessario iscriversi) e verranno aperte la mostra fotografica e l'esposizione dei "Sottoprodotti del frantoio" dell'Agraria di Riva, mentre venerdì 25 gennaio, alle 20.30, Giorgio Cristofolletti parlerà del "Succo d'oliva: il nostro oro verde", con il coinvolgimento diretto del pubblico. Sabato 26 gennaio, alle 15,



Un momento della raccolta di quest'anno dell'oliva in Busa, a Dro

verrà data lettura delle "Origini dei Casaliva", con l'esperto Franco Michelotti della Fondazione Mach di San Michele all'Adige e, a seguire, è in programma la relazione sul tema "Indagine genetica sulla varietà Casaliva nell'Alto Garda Trentino" tenuta da Stella Grando della Fondazione

Mach. Poi assaggi guidati per il pubblico di alcuni oli partecipanti al concorso, prima della premiazione dei migliori cinque oli per ogni categoria e del rinfresco con prodotti tipici locali. Per partecipare al concorso contattare 348/7361902 (Luigin Pasini).
(s.bass)

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

