



RASSEGNA STAMPA

NOVEMBRE 2023

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

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

Trentino le vette del gusto

*A ogni altitudine i sapori giusti in una provincia
che molto sa offrire sul fronte del vino e del cibo*

testi e foto di Massimiliano Rella

Verticale, profondo, d'annata: tutto il gusto del Trentino dal basso verso l'alto; dalle valli e dai laghi fin sopra le malghe più isolate, in una scalata dei sapori che non è soltanto vezzo panoramico, ma ricerca di tipicità e ingredienti d'alta quota, prodotti e materie prime eccellenti, frutto – anche – di ambienti e territori estremi, quell'ingrediente microclimatico e orografico irripetibile, unico, esclusivo. Trento, a soli 194 metri s.l.m., è il nostro trampolino di lancio in una provincia fra le più verticali d'Italia,

modellata dal basso verso l'alto da un'agricoltura sostenibile e dai suoi "eroici" protagonisti: vignaioli, contadini, malgari, allevatori e – perché no – macellai, cuochi, chef; cioè i trasformatori di carni, verdure e pesci d'acqua dolce che finiscono sulla tavola.

A queste altezze il protagonista di lusso è Sua Altezza Bacco e la sua corte un impressionante mosaico di vigne terrazzate, come quelle della Val di Cembra, fra i 300 e i 900 metri slm. Questo paesaggio estremo vede

in prima fila i 300 viticoltori "acrobatici" della cooperativa **Cembra Cantina di Montagna** ed è anche teatro di sperimentazione per innovatori come Fiorentino Sandri e Mario Pojer, di cantina **Pojer Sandri**, che vent'anni fa in località Grumes introdussero, tra i primi in Italia, i vitigni Piwi resistenti alle malattie fungine per fare i vini del progetto *Zero Infinito*, cioè senza trattamenti in vigna e in cantina e l'idea di sistemi ad hoc per "pulire" le uve e minimizzare l'ossidazione. Però il principale ingrediente della qualità rimane il Trentino, un territorio unico per escursioni termiche e microclimi. «Un territorio con suoli misti di calcare e porfido, sacche d'argilla, e più si sale in alto, più aumentano l'escursione e l'acidità, dunque la longevità dei vini – sottolinea Fiorentino Sandri – E poi l'Ora del Garda, un vento tipico del lago, e le correnti del Brennero e dalla Val di Non che risalgono verso la piana Rotaliana creano condizioni che permettono di non intervenire o di ridurre i trattamenti».

Polpettine del Lago su crema di zucca, panna acida e broccolo di Torbole. Ristorante La Casina, a Drena (TN)



0 - 500: olivi, grappe e caffè storici

Passiamo attraverso quelle "porte delle meraviglie" che sono Trento, Riva del Garda e Rovereto, il primo assaggio di un percorso nella verticalità del gusto e dei sapori trentini. Prima tappa all'**Enoteca Provinciale**, nel cinquecentesco **Palazzo Roccabruna**, a Trento, esposizione di bottiglie storiche e una novantina di etichette in degustazione, oltre a birre artigianali e grappe. Potremmo, però, approcciare il Trentino anche dal Garda, terra di oli extravergini di cultivar casalinga. E qui pernottiamo tra gli ulivi nelle camere di **ArcOlive**, poi andiamo a esplorare pregi e difetti del mondo extravergine esercitandoci col percorso sensoriale allestito da **Olio Cru**, premiato frantoio di evo Classi-

co, Bio e Garda Dop; e presenza di punta della nostra guida Oli d'Italia, insieme alle etichette del frantoio Agririva, sempre a Riva del Garda. Cambiamo genere ma non territorio entrando nella "Miglior Pasticceria Salata 2023" del Gambero Rosso: è **Garda Foodie**, un laboratorio e negozio da peccatori; difficile resistere alle tentazioni di **Matteo Tinti**, pasticciere-designer ciociaro di Fiuggi. Fra le sue dolci creazioni tartellette di frutta fresca; mousse al tea matcha con biscuit al tea matcha e *coulis* di mirtillo; cioccolato e lampone con croccante di nocciola, *biscuit* di cacao e cremoso di fondente.

Scorci verticali delle vigne eroiche della Val di Cembra



Le bollicine di montagna di Ferrari

Oltre un secolo di storia e una leadership nel metodo classico. Fondata nel 1902 quando Trento era provincia austro-ungarica, cantina Ferrari ha mantenuto la fisionomia dell'azienda familiare, passata di mano nel '52 alla famiglia Lunelli dal fondatore Giulio Ferrari. Produceva 10mila bottiglie l'anno, oggi esporta in 50 Paesi. Nel campo della sostenibilità è impegnata su più fronti. Es. è certificata "Biodiversity Friends" dalla Worldwide Biodiversity Association e nel progetto "Aria-Terra-Acqua" del Muse di Trento ha introdotto tra le vigne arnie e nidi per gli uccelli. Inoltre fra i suoi 600 viticoltori, seguiti dagli agronomi del gruppo Lunelli, ha promosso il protocollo "Vigneto Ferrari per una viticoltura di montagna salubre e sostenibile", un sistema di buone pratiche con cui ha eliminato concimi di sintesi e diserbanti, certificato da CSQA e sviluppato con la Fondazione Edmund Mach. In vigna sono stati introdotti anche un programma di gestione basato su sensori a infrarossi (Anima Vitis) e un sistema d'irrigazione intelligente (Bluetentacles) per ridurre il consumo d'acqua. E ancora: attraverso la Winegraft Srl, di cui è socia, Ferrari sviluppa e immette sul mercato nuovi portainnesti serie M (1, 2, 3 e 4), meno "assetati" e resistenti a salinità e calcare. Il ventaglio della sostenibilità abbraccia poi comunità e persone con progetti d'agricoltura sociale in collaborazione con il comune di Trento.

Pause gourmet tra piste nere e ciaspolate

Nelle località sciistiche dei grandi numeri, tra rifugi e baite c'è chi ripensa a tipicizzare la cucina e a rinnovarla con ricette d'interpretazione, pescando tra i fiumi, le valli e i monti trentini. Sprint vincente, che piace e fidelizza. Es. ai Rifugi Paganella (1.440 mt) il Meriz Alpin Lounge punta sulla cucina rivisitata dello chef Massimo Bosetti. In tavola anche formaggi di piccoli caseifici, verdure in agrodolce ed erbe spontanee come il "radicchio dell'Orso", sorta di tarassaco selvatico delle alte vette.

Ad Andalo il Corona Dolomites Hotel, design moderno, tanto legno, piscina panoramica, stuzzica la gola con le ricette d'ancoraggio trentino dello chef Mattia Dallavalle. A tavola "canederli al radicchio tardivo con salame ciulga del Banale e Trentingrana" e "bocconcini di manzo con crema di riso al Lagrein e fonduta affumicata".

Si sale in vetta a La Montanara (1.600 mt) il rifugio della famiglia Sartori, base di partenza per ciaspolate, sci alpinismo e slittino fra le Dolomiti del Brenta. E dopo tanto sport salsicce trentine con crauti, gnocchetti alle erbette di monte, zuppe e strudel fatti in casa.

Dal dolce alla grappa c'è giusto il tempo di risalire da Pisoni, a Pergolese, Valle dei Laghi, 241 metri slm, dove il "veterano" Arrigo Pisoni - & figli - distilla vinacce in un impianto discontinuo a bagnomaria e affina bottiglie Trento Doc metodo classico in un bunker della seconda guerra mondiale; temperatura costante a 10 gradi centigradi, fermentazione lenta e perlage finissimo.

Gli amanti del supernalcolico possono però proseguire per Santa Massenza, il borghetto dei distillati d'autore - 129 abitanti, 5 distillerie - un'isola, un mondo a sé, ispirato da vitigni semi-aromatici e aromatici e da stili personali e di famiglia. A dicembre ospita **Alambicchi Aperti**, l'evento dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino.

Per gusto e stile, però, a fare scuola è soprattutto Rovereto, in Vallagarina, a 204 metri slm. Ospita infatti il **MART**, prestigioso museo d'arte moderna e contemporanea, la **Casa d'Arte Futurista**, intitolata a Fortunato Depero (1892-1960), pittore, scenografo, pubblicitario e artista eclettico, mentre nel mondo del bar è la cittadina di **Bontadi**, la più antica torrefazione d'Italia. Fondata nel 1790 questa storica caffetteria vanta pure un sorprendente **Museo del Caffè**, il terzo più ricco al mondo con 300 macchine per bar e caffettiere domestiche: varie Gaggia anni '40 e '50 per l'espresso; caffettiere per vagoni treno; addirittura motociclette con tostatrice dietro il sellino per miscele on the road; tutti pezzi di design e modernariato. Appollaiato invece a 287 metri il ristorante **Vecchia Sorni** è una "scatola" di legno sulle colline vitate, un belvedere sulla piana Rotaliana. Nel dopo Covid l'arrivo dello chef siciliano **Giuseppe Asaro**, in tandem col trentino **Lorenzo Callegari**, ha innalzato la cucina con ricette contemporanee, dalle fusion alpino-mediterranee come il "Cervo del

Il museo Casa d'Arte Futurista Depero, a Rovereto (Tn). Particolare di pubblicità, manifesti e oggetti per scenografie teatrali



Sud, salsa alla 'nduja, cime di rapa, gnocchetti di patate viola" ai giochi creativi di un "Asparago di Lago, Asparago di Terra", che è – quello di lago – una formina di asparago composta da mousse di trota, aglio orsino e clorofilla di prezzemolo e – quello di terra – riempita di insalatina d'asparagi bianchi di Zambana con olio evo, sale, aceto e salsa bolzanina sifonata, più polvere di speck, polvere d'olive ed erba cipollina. Erbe e ortaggi che sono coltivati a queste altezze nell'orto del ristorante e da contadini locali.

Stiamo volando ancora bassi, sui 300 metri appena, quando bussiamo a **Maso Grener**, la cantina di **Fausto Peratoner**, per anni enologo di Lavis e oggi piccolo produttore con tre ettari di nosiola, chardonnay, sauvignon e pinot nero. Tra un calice e l'altro la conversazione prende slancio. «Il Trentino – premette Peratoner – ha un'orografia molto variegata per terreni, esposizioni, altimetria e microclimi: è questo il suo capitale. Se i cambiamenti climatici preoccupano, il caso del Trentino dimostra al contrario maggiore resilienza: le zone, le esposizioni, la diversità dei suoli lo mettono al riparo più che altri luoghi. Un altro aspetto – osserva Peratoner – è che non ci sono terreni abbandonati nonostante le difficoltà della montagna, anzi tanti giovani sono interessati a entrare in agricoltura. Qui, il fenomeno dell'abbandono della terra non si è verificato».

Acqua, castagne e mais di montagna

All'Orrido di Ponte Alto, a Cognola (390 mt), l'altezza comincia a sortire vertigini e forti impatti visivi, oltre che sensoriali: merito di una cascata verticale di 40 metri, creata da uno sbarramento sul torrente Fersina. L'acqua, lo sanno anche i bambini, è elemento fondamentale ma quella fresca e sorgiva che scende dell'Adamello (3.539 mt) è letteralmente indispensabile per un allevamento ittico come **Troticoltura Armanini**, in quel di Storo, Val del Chiese, a circa 400 metri slm.



«La qualità e la purezza dell'acqua sono fondamentali per il salmerino alpino, un pesce autoctono dei laghi sopra i 1.500 metri e che noi alleviamo da una ventina d'anni – ci spiega **Andrea Armanini** – Oggi per la carne più delicata e leggermente sapida ha soppiantato la trota nell'alta ristorazione».

La Trota e il Salmerino del Trentino Igp sono alimentati secondo il protocollo dell'Associazione Triticoltori del Trentino, che prevede mangimi liberi da Ogm, buon contenuto di farine di pesce, ricchezza di Omega3 e basso contenuto di grassi. «L'altezza è molto importante ...». A parlare, stavolta, è un altro Armanini, il signor Mario, cuoco e proprietario di **La Polentera**, agriturismo in cui non si cade in errore: il piatto forte è il tris di polenta; cioè la Carbonera, con pasta di salame, burro e formaggio della valle; la Macafana, con erbe lacustri, formaggio delle valli e cipolla in burro; e di patate rosse lessate, con farina gialla di Storo, fondo di cipolla, formaggio valligiano e Trentingrana. L'elemento basilico, però, è pur sempre il mais nostrano di Storo.

«Sì, l'altezza è importante – riprende il discorso **Mario Armanini** – Abbiamo fatto prove a valle senza ottenere

Speck di trota iridea. Allevamento ittico Armanini a Storo (TN)

la stessa qualità, anzi col rischio di incroci con varietà diverse. Qui invece si mantiene la purezza del mais, l'altitudine allunga la vita del prodotto e il sapore ci guadagna, grazie anche a un suolo ricco di sassi. Accade lo stesso con le patate: se coltivate qui sono più saporite e durevoli».

Il bello e il buono delle vette trentine è che puoi anche goderti un Taste & Bike a pedalata assistita, come a Castione di Brentonico, sopra il Garda, con soste e assaggi over 500, un'altitudine niente male anche per una "spolverata" di maroni di Drena, con vista sul lago di Cavedine. La giovane chef **Giada Miori**, ristorante **La Casina**, attinge a un secolare castagneto di famiglia: «Crescono su terreni acidi, battuti dall'Ora del Garda, in un territorio sempre ventilato, soleggiato, ma umido – spiega Giada – Sono maroni con una nota salata più spiccata e pezzature più grandi». La Miori li valorizza in tante ricette, mentre in estate raccoglie frutti di bosco e fragoline. Primizie – ortaggi, ma anche frutta come le varietà di mele

resistenti, la topaz per esempio la pinova – che invece l'azienda **Bio Debiassi** coltiva tra i 500 e gli 800 metri, a Patone d'Isera, «tra barriere naturali e boschi che sono un'oasi di biodiversità», racconta **Stefano Debiassi**, che è produttore di confetture, marmellate, creme di radicchio, asparagi in agrodolce, crauti rossi fermentati, etc.

Carni, liquori e ricette sopra i 600 metri

Il lago di Ledro, il bacino di regata più alto d'Italia (655 metri slm), dà il nome a una piccola valle con altre curiosità gastronomiche, a partire dagli Gnocchi Boemi, che furono importati dalle donne del posto dopo la prima guerra mondiale, rientrate dalle Cecoslovacchia dove gli austro-ungarici le avevano rifugiate prima che l'esercito italiano riconquistasse le terre irredente, di cui Ledro faceva parte. Sono grandi gnocchi di pasta lievitata che le **sorelle Spagnolli**, rispolverando le ricette della nonna, propongono ai clienti del ristorante d'albergo **Maggiorina**; in versione tradizionale con spezzatino di manzo al sugo o ripieni di prugna in burro fuso, zucchero, cannella e semi di papavero; in versione rivisitata, all'A-matriciana, con guanciale croccante. Non c'è pesantezza, ma per ben digerire, l'altro indirizzo irrinunciabile, a Pieve di Ledro, è il **Liquorificio Foletto** con annesso il Museo di un'antica farmacia e spezieria dove i Foletto da quattro generazioni fanno liquori, amari, digestivi e superalcolici artigianali: come il Picco Rosso, un liquore anni '40 di lamponi e fragola invecchiato 24 mesi, e la Stomatrica (del 1898), una "tintura" forte e decisa di botaniche officinali e alpine; al tempo prescritta dal medico come specialità farmaceutica. Li assaggiamo nella farmacia-museo fra alambicchi, microscopi, bilancine e vetrine storiche con angolo dei "veleni". Un salto in alto ci catapulte di nuovo in Val di Cembra, dove la cooperativa dei viticoltori di **Cembra Cantina di Montagna** puntando sul bianco

Müller Thurgau, oggi anche su altre varietà, è riuscita a rendere economicamente sostenibili le vigne di un territorio "eroico", evitando l'abbandono della terra (vedi box). Duro lavoro, tanta manualità, paesaggio impervio, ma grandi piaceri nel bicchiere. «E più si sale più l'escursione favorisce l'accumulo di aromi», sottolinea **Stefano Rossi**, l'enologo. Alle altezze di Cembra anche i macellai, però, fanno squadra. **Tito Paolazzi**, è nell'**Associazione delle Macellerie di Montagna**, rete virtuosa che promuove le razze autoctone trentine: Bruna Alpina, Grigia Alpina e Rendena. Specializzato nel *dry aging*, propone corsi e serate barbecue e fa ottimi speck, luganega e carne fumada. Ma per assaggiare una

chicca norcina ancor più di nicchia voliamo fino a Coredo di Predaia (830 mt) Dal **Massimo Goloso** per la premiata Mortandela della Val di Non, un salume a "polpetta" nato con gli scarti del maiale, che negli anni '90 furono soppiantati da pancetta, spalla e fesa e che oggi il norcino macellaio **Massimo Corrà** vuole riabilitare in versione "Storica": cioè con lingua, cuore e diaframma. «Carni però – puntualizza Massimo – che rischiano di risultare mollicce al gusto. Dunque, prima vengono cotte a vapore».

*Museo della farmacia
e del liquorificio Foletto,
a Pieve di Ledro (TN)*



L'evento. La proposta dell'Apt Garda Dolomiti in occasione del «Mese del gusto» «Frantoi aperti», weekend con porte aperte e visite guidate

Torna oggi e domani la proposta di «**Frantoi aperti**», la manifestazione organizzata dal'Apt Garda Dolomiti all'interno del contenitore «Mese del gusto», dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva prodotto nel Garda trentino. In questo weekend ben sette frantoi del territorio apriranno le loro porte per accogliere curiosi e appassionati e mostrare il processo produttivo dell'olio che nasce in assoluto più a nord, fino al 46° parallelo.

Acetaia del balsamico trentino, Agraria Riva del Garda, Agriturismo tenuta Maso Bòtes, Brioleum, Domus Olivae Olio Cru, frantoio Bertamini e Madonna delle vittorie sa-

ranno i frantoi protagonisti dell'evento che, durante i loro orari di apertura, organizzeranno visite guidate e degustazioni dei loro oli extravergine d'oliva. Questi gli orari: Acetaia del balsamico, Tenno oggi e domani dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18; Agraria Riva del Garda oggi dalle 8.30 alle 20 e domani dalle 10 alle 18; Agriturismo tenuta Maso Bòtes, Arco, domani dalle 10 alle 18; frantoio Brioleum, Arco, oggi e domani dalle 10 alle 18; Domus Olivae Olio Cru, Riva del Garda, oggi e domani dalle 10 alle 18; frantoio Bertamini, Arco, domani dalle 10 alle 18; e infine Madonna delle Vittorie di Arco solo oggi dalle 9 alle 17.30.



Agricoltura

Folla nei frantoi per scoprire l'oro verde del Garda

EVA MARTINELLI

PAG. 26

In molti hanno approfittato della giornata dei frantoi aperti per scoprire i segreti di uno dei prodotti più apprezzati e premiati dell'Alto Garda. Una ricchezza che trova sempre più estimatori

Ecco come nasce l'«Oro verde» del Garda

di **Eva Martinelli**

ALTO GARDA Ieri mattina sette frantoi sul lago di Garda hanno accolto curiosi e buongustai alla ricerca di esperienze e di sapori locali. L'occasione «Frantoi aperti» nasce all'interno del programma del Mese del gusto, organizzato dall'Apt Garda Dolomiti, a cui partecipano sette frantoi del territorio, che hanno aperto le loro porte al pubblico per mostrare come «l'oro verde del Garda», il pregiato olio extra vergine d'oliva, venga prodotto e portato sulle nostre tavole. L'evento, che prosegue nella giornata di oggi, ha attratto residenti e visitatori nei frantoi dell'Acetaia del Balsamico Trentino, dell'Agraria Riva del Garda, dell'agriturismo Tenuta Maso Botes, e nei frantoi Brioleum, Domus Olivae OlioCru, Bertamini e Madonna delle Vittorie. Piccole comitive di ospiti sono state guidate dietro alle quinte del Domus Olivae OlioCru, osservando sul momento le olive nel loro percorso attraverso la tramoggia e i pettini meccanici del defogliatore. Dopo essere frantumate ad alta velocità nel frangiatore, le olive vengono trasformate in una pasta composta da buccia, polpa e nocciolino frantumato, ha spiegato Jacopo Govoni ai presenti: «Il sapore dell'olio non deve essere né troppo amaro né troppo piccante. I

polifenoli sono i valori nutrizionali dell'olio, preziosi per l'alimentazione sana, ma sono sostanze delicate, idrosolubili e termolabili. Per questo motivo, il nostro processo prevede un doppio filtraggio a temperatura controllata, eliminando l'acqua, e conservando l'olio in grandi botti fino al momento della vendita. Questo per posticipare il trasferimento dell'olio alla bottiglia, dato che questo passaggio mette l'olio a contatto con l'aria, causando una reazione chimica che cerchiamo di ritardare fino all'ultimo momento. Con questi metodi stiamo garantendo un prodotto di qualità. I nostri olivi hanno una resa ridotta rispetto alle piante di altre regioni italiane, e quindi puntiamo a una produzione di qualità elevatissima». A Linfano, Marco Carpentari ha accompagnato i grandi e i piccoli in un percorso per conoscere l'olio d'oliva del frantoio di Madonna delle Vittorie, preparando il pubblico all'assaggio del prodotto: «I bicchieri della degustazione hanno una forma particolare, per permettere di degustare l'olio riscaldandolo con il palmo della propria mano, assaporando attentamente il suo profumo. Il colore del vetro è spesso colorato e non trasparente, siccome la qualità del prodotto non è determinata dal colore dell'olio, ma da altre sue proprietà, su di cui i buongustai si devono concentrare». Tra i presenti, Mario Sbarberi di Arco

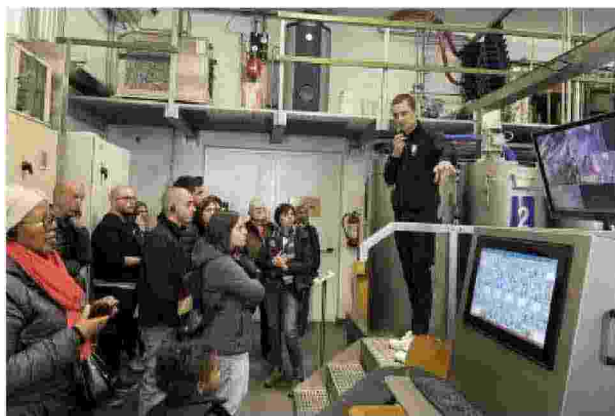
ha raccontato: «Conoscevo già il processo di produzione dell'olio, perché ho diverse piante di olivo e faccio la raccolta da anni. Io non sono un intenditore, ma riconosco la differenza tra un olio più stagionato e uno estratto più recentemente. Oggi ho portato mia nipote, che ha assaggiato i vari tipi di olio, e ha preferito l'olio più fresco e piccante, a differenza di suo nonno». Anche Luca Gasparini ha portato il figlio Milo ad assaggiare l'olio del frantoio di Linfano: «Volevo introdurre mio figlio alla realtà dei frantoi, fargli conoscere qualcosa di nuovo e interessante. Noi veniamo dalla Val di Fassa, dove non ci sono olivi, che invece crescono qui, il quarantaseiesimo parallelo, il punto più a nord d'Italia». L'odore delle molche e i sapori del Garda continuano ad affascinare i gourmet di ogni generazione.



«Qui abbiamo una produzione quantitativa scarsa, per questo puntiamo a produrre un olio di altissima qualità» Jacopo Govoni



La visita Gli ospiti hanno potuto osservare le olive nel loro percorso attraverso la tramoggia e i pettini meccanici del defogliatore



BASSO SARCA "FRANTOI APERTI" SABATO 4 E DOMENICA 5 NOVEMBRE

Il Garda trentino si tinge di oro e di verde

Un fine settimana tra gli ulivi per imparare a riconoscere colori e profumi e per assaporare l'oro verde del Garda trentino con visite guidate e percorsi sensoriali. Ecco la proposta di "Frantoi aperti", la manifestazione organizzata dal'Apt Garda Dolomiti all'interno del contenitore "Mese del gusto", dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva prodotto nel Garda trentino. **Sabato 4 e**

domenica 5 novembre ben sette frantoi del territorio - Acetaia del balsamico trentino, Agraria Riva del Garda, Agriturismo tenuta Maso Bòtes, Brioleum, Domus Olivae Olio Cru, frantoio Bertamini e Madonna delle vittorie - apriranno le loro porte per accogliere curiosi e appassionati e mostrare il processo produttivo dell'olio che nasce in assoluto più a nord, fino al 46° parallelo.



L'ASSEMBLEA

Ieri al Palazzo dei Congressi l'approvazione del bilancio d'esercizio 2022-2023. Bene anche lo store «La Corte del tipico» con una crescita delle vendite del 4,2%

Planchenstainer e Zanoni confermati nel consiglio d'amministrazione, esce Baroni, al suo posto Ghezzi. Per il nuovo frantoio mancano ancora i soldi del Pnrr

«Agraria», fatturato e vendemmia record

Per la prima volta sopra i 15 milioni di euro

Dai soci arrivano più di 42 mila quintali d'uva

Più forti della crisi energetica, più forti delle conseguenze della guerra. Agraria Riva del Garda ha chiuso l'ultimo bilancio con risultati record: per la prima volta nella sua storia (che marcia spedita verso il secolo di vita, anno 2026) il fatturato ha superato i 15 milioni di euro con un incremento del 21 per cento rispetto all'anno prima. E l'anno sociale 2022-2023 ha fatto registrare un altro primato: la più copiosa vendemmia di sempre con 42.161 quintali d'uva conferiti dai quasi 300 soci della storica cooperativa rivaiana.

È con questi numeri di tutto rispetto che fotografano una realtà in continua crescita, che ieri pomeriggio al Palazzo dei Congressi si è tenuta l'assemblea dei soci che ha approvato il bilancio e provveduto a rinnovare o confermare parte del consiglio d'amministrazione. Tre come sempre i nomi in scadenza: il presidente uscente **Giorgio Planchenstainer** e i consiglieri **Thomas Zanoni** e **Alberto Baroni**. L'espressione dei soci ha portato alla conferma dei primi due (sarà poi il cda a conferire a Planchenstainer un nuovo mandato da presidente nei prossimi giorni) mentre Alberto Baroni, dopo sei anni da consigliere, passa il testimone a **Lorenzo Ghezzi**,

anch'egli dell'area tennese.

Come evidenziato dal direttore generale **Massimo Fia**, molto buone è stata anche la performance della Corte del Tipico, lo store di via San Nazario rivolto al consumatore finale, che ha registrato un +4,2% nelle vendite. «Per quanto riguarda la produzione l'anno sociale 2022-2023 - ha proseguito Fia - ha registrato per l'azienda la più copiosa vendemmia di sempre con 42.161 quintali di uva conferiti dai soci, con un considerevole aumento a livello quantitativo rispetto all'anno precedente (+34%). L'abbondanza di uve prodotte è legata all'aumento della superficie vitata di competenza, sia per l'ingresso di nuovi soci che per l'ingrandimento delle aziende già associate, con una resa media che si attesta intorno ai 130 quintali. La campagna olearia ha visto la produzione da parte dei soci di 40.159 chilogrammi di olio. Come per il vino, è stata una delle migliori campagne soprattutto per l'alta qualità dell'olio prodotto. Il frantoio ha lavorato complessivamente 12.681,29 quintali di olive - ha rivendicato il direttore di Agraria - Una produzione abbondante, che ha visto un importante aumento degli avventori, non solo localmente ma anche da fuori zo-

na. La qualità dell'olio ottenuto è stata molto apprezzata e ha conseguito prestigiosi premi, tra cui il massimo riconoscimento del Gambero Rosso, ovvero le Tre Foglie, e il titolo di Miglior fruttato medio a livello mondiale dalla guida Flos Olei».

Nessuna nuova invece riguardo al progetto del nuovo frantoio che dovrebbe sorgere ad est del complesso esistente (spesa prevista oltre i 10 milioni di euro). Da tempo il Comune di Riva ha approvato la necessaria deroga urbanistica; poco prima delle elezioni provinciali anche la Provincia ha dato il suo via libera; il progetto è stato ammesso a finanziamento sui fondi del Pnrr ma da Roma non è ancora arrivata nessuna comunicazione riguardo alla quantificazione del finanziamento e alla sua erogazione. E tutto rimane quindi in stand-by.

La presentazione del bilancio di ieri è stata anche un'occasione per Agraria Riva del Garda per annunciare la pubblicazione del nuovissimo volume «Da Riva a Riva. Il mondo di Agraria Riva del Garda interpretato dallo chef Peter Brunel», edito da Trenta Editore con il coordinamento editoriale di Barbara Carbone e la prefazione scritta dal giornalista trentino Nereo Pederzoli. P.L.





A sinistra un momento dell'assemblea; sopra il direttore Massimo Fia e a destra il presidente Giorgio Planchenstainer (foto Salvi)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

TERRITORI

Riva

Agraria, fatturato a 15 milioni
con la miglior vendemmia

Eva Martinelli 26



Il tavolo I relatori con al centro il presidente Giorgio Planchenstainer e il direttore Massimo Fia



Sala gremita Tanti i soci presenti alla serata dedicata al bilancio



Agraria, fatturato oltre i 15 milioni

Il bilancio 2022/2023 fa registrare un +21% rispetto all'anno precedente

I dati

La vendemmia è stata la più copiosa di sempre con 42.161 quintali, +34% rispetto al 2021

Il frantoio ha lavorato 12.681 quintali di olive

di **Eva Martinelli**

RIVA DEL GARDA Ieri sera il consiglio della società cooperativa Agraria Riva del Garda ha presentato in assemblea ai soci i successi e il bilancio dell'esercizio dell'ultimo anno. Il presidente Giorgio Planchenstainer e il direttore Massimo Fia hanno accolto i produttori riuniti nel Centro Congressi in via Lido, insieme al responsabile amministrativo Alessandro Tomasi e al capo del collegio sindacale Augusto Betta. Presenti in sala la sindaca Cristina Santi e il presidente Cavit Lorenzo Libera. Il consiglio ha annunciato che il fatturato dell'Agraria ha superato i 15 milioni di euro, con un aumento del 21% rispetto all'anno precedente.

Una vendemmia da record

La vendemmia dell'annata 2022 ha visto un aumento del 34% in termini quantitativi per il medesimo periodo di riferimento. Infatti la produzione dell'anno sociale 2022-2023, conclusa il 30 giugno di quest'anno, ha registrato 42.161 quintali di uva conferiti dai soci. Per quanto riguarda la produzione di olio, questa ha raggiunto 40.159 chilogrammi di olio, lavorando 12.681 quintali di olive, una delle migliori campagne olearie condotte, soprattutto per

l'alta qualità del prodotto. L'Agraria è diventata esemplare nella lavorazione dei sottoprodotti dell'oliva, tra cui la sansa denocciolata, destinata ad un'azienda lombarda per la produzione di biogas, e il nocciolino, impiegato per la produzione di combustibili per il riscaldamento di spazi domestici e industriali. «Il bilancio è buono» annuncia il Dottor Alessandro Tomasi.

La futura nuova sede

Il direttore Massimo Fia ha presentato ai soci il nuovo progetto per l'ampliamento dei magazzini e di tutta la struttura dell'Agraria, spiegando: «Abbiamo bisogno di spazi e di magazzini sia per quanto riguarda il vino e l'olio, ma anche il dettaglio, e di studiare la situazione futura delle nostre strutture. Nel 2019 abbiamo acquistato il terreno a fianco e sul lato nord della attuale struttura dell'Agraria. Oggi siamo in fase di investimento e di gestione degli spazi di questo terreno già con destinazione agricola». Ha continuato il direttore: «Dal periodo della pandemia sono successe molte cose, ma andremo avanti come consiglio di amministrazione per portare avanti questo progetto. Abbiamo chiesto a diversi studi di presentarci un loro intervento, e ha vinto lo studio Krej di Ala. Lo studio ha risposto ai nostri vincoli di avere la parte anteriore della struttura rivolta alla clientela, e la parte dietro per il conferimento e la vendita all'ingrosso». Ma al momento, la realizzazione della nuova struttura si trova in attesa di scontri fondamentali, ha spiegato Massimo Fia: «Siamo fermi dal punto di vista dei finanziamenti. Perché i finanziamenti del PSR scadono nel 2025, e non possiamo iniziare i lavori nello stesso momento della produzione. Gli interventi, se previsti nei prossimi mesi, rischierebbero di cadere nel

momento della vendemmia e della frangia delle olive, soprattutto perché l'annata prossima sarà di abbondanza. Tutto questo è stato discusso nel consiglio di amministrazione, una discussione non facile. Ma dobbiamo agire in base alla situazione attuale, nei limiti dei finanziamenti europei. Per il momento speriamo di avere più risposte prima di Natale».

«Da Riva a Riva» con Brunel

Presentato contestualmente alla serata di bilancio il volume «Da Riva a Riva» che, da un lato, ripercorre le tappe della storia di Agraria e dei traguardi raggiunti dalla cooperativa, soffermandosi sulla produzione agricola della società: grande attenzione è infatti posta sull'Alto Garda Trentino, territorio unico per la coltivazione della vite e soprattutto dell'olivo e sui prodotti d'eccellenza che, nel corso degli anni, hanno reso Agraria una realtà in forte crescita e espansione.

Dall'altro lato il libro ruota attorno allo stretto rapporto d'amicizia, tra Agraria e lo chef trentino Peter Brunel, patron del Peter Brunel Ristorante Gourmet di Arco insignito di una stella Michelin. Un legame sancito, in questo contesto, dalle numerose ricette contenute nell'opera, rappresentazione tangibile della connessione che lega lo chef all'Alto Garda e ai prodotti di questa terra. Il lettore potrà così riprodurre a casa i grandi piatti stellati che hanno consacrato lo chef. Il primo incontro tra Agraria e Peter avvenne nel 2003 quando, agli albori della sua carriera, lo chef stava cominciando a studiare nuovi sistemi di cottura e a sperimentare con ingredienti mai trattati. Da quell'incontro così fortuito il rapporto di collaborazione si è intensificato con lo chef che ha promosso, in tutta Italia, il territorio trentino in senso più lato, così da far conoscere a una clientela diversificata le sue eccellenze.

© RIPRODUZIONE RISERVATA