



# **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

**Rassegna stampa  
1-30 giugno 2019**

## L'Oro del Garda all'olio fruttato Turri

34

AGROALIMENTARE

L'ARENA  
Lunedì 3 Giugno 2019

Contina di Soave  
in concorso  
con volagratis.it



Fino al 31 luglio sarà possibile partecipare al concorso Brinda e parti con Maximilian, organizzato da Contina di Soave in collaborazione di volagratis.com.

Per chi acquista una bottiglia di Maximilian, in regalo un voucher, volo + hotel, di 50 euro. Per riceverlo bisognerà collegarsi al sito maximilianspunte.it registrando i dati dello scontrino: il buono sarà spendibile fino al 31 dicembre su volagratis.com.

Tutti i partecipanti al concorso che si saranno registrati e avranno ottenuto il voucher, ne saranno estratti cinque per altrettanti week end in una città europea a scelta tra Barcellona, Parigi, Amsterdam e Praga.

**VINO.** Lorenzo Tedeschi, classe 1933, parla della sua cantina e della rivoluzione nella viticoltura

### «Valpolicella, ogni vigneto è unico e va in etichetta»

Lo ha capito e applicato a partire dagli anni '60. I cambiamenti? «Dalla raccolta a mano in gerla al controllo satellitare degli impianti»

Silvia Allegri

«Il tuo vino è buono, ma dovresti togliere il nome Valpolicella dall'etichetta». Sembra impossibile, oggi, un'affermazione del genere, e ama raccontare questo aneddoto Lorenzo Tedeschi, classe 1933, facendo capire quanta strada è stata fatta rispetto agli anni Settanta. Nato a Pedemonte, Lorenzo è il figlio più giovane di Riccardo Tedeschi, che oltre ai vigneti gestiva l'osteria di famiglia in piazza a Pedemonte attiva fino agli anni Cinquanta, e vendeva vino in provincia.

Lorenzo Tedeschi è stato testimone del cambiamento nella viticoltura: «Quando ero giovane si raccoglieva tutto a mano e dalle vigne di monte Olmi le uve venivano portate nel granaio di famiglia, il moderno fruttato, nei cesti sulle spalle. Siamo passati dalla gerla al controllo satellitare e agli impianti di appassimento super controllati di oggi».

Adesso, a 85 anni, è ancora un lavoratore instancabile,

coinvolto nell'attività aziendale, cui dedica grande attenzione nell'assaggio dei vini. «La famiglia ha alle spalle 400 anni di storia: inizia nel 1630, col documento che attesta l'acquisto di terreni. Ma è stato papà a dare la svolta, negli anni Sessanta», racconta Sabrina, Antonietta e Riccardo Tedeschi. «In quel periodo ha iniziato a esportare nel mondo». E risale a quegli anni l'intuizione della valorizzazione dei cru aziendali: «Mio padre aveva capito l'importanza di vinificare uve provenienti dai diversi appezzamenti, tanto che dal 1964 il nome del vigneto è sempre in etichetta. E siamo orgogliosi di poter mostrare ai clienti le prime bottiglie dell'annata 1964, presenti in pochi esemplari nella nostra library: da lì grazie a nostro padre è partita la storia di famiglia. Ci ha stimolato a proseguire su quella strada e oggi i cru della cantina Tedeschi nascono dalla ricerca scientifica, abbinate sempre anche a un'attenta osservazione umana». Dal 2010 al 2013 l'azienda



Lorenzo Tedeschi, classe 1933, ha vissuto le grandi trasformazioni della sua cantina con base in Pedemonte e del settore vitivinicolo

ha condotto un lavoro di caratterizzazione del parco vino per individuare, in base a criteri scientifici, gli aspetti che caratterizzano i singoli terreni e sottoposte le zone di più elevato interesse a una gestione differenziata. Un lavoro di ricerca di zonazione per la caratterizzazione aromatica condotto con l'Università, che ha dimostrato quanto fossero giuste le intuizioni di Lorenzo Tedeschi: «In Valpolicella il territorio cambia di vigneto in vigneto e di vallata in vallata, ecco perché è importante indicare sempre il nome in etichetta». E dunque, in linea con la filo-

sofia per cui ogni vino deve avere una specifica identità, anche quello che per anni è stato considerato l'Amarone base ha un suo nome, Marne 180, legato al tipo di suolo e all'esposizione. Il terroir va capito, insomma, e quel rigore professionale imposto da Lorenzo aiuta: «Avere oggi una persona così in azienda è una forza», sottolineano i figli. «Ci insegna la tenacia, la capacità di non arrendersi mai, e poi il suo impegno a fare sempre meglio cercando, perché no, anche di cambiare percorso quando serve». ■

**BIOLOGICO.** Era nella società dalla fondazione

### Fusato lascia Brio ma rimarrà manager di Alce Nero Fresco

«Qualunque ruolo coprirò sarà sempre legato a questo settore»

Scossone nel mondo del biologico scaligero, Tom Fusato, manager veronese di primo piano del settore del bio, ha lasciato Brio, società di Campagnola di Zevio specializzata nella commercializzazione di prodotti bio del gruppo, di cui fanno parte anche colossi del mondo cooperativo nazionale come Apo Conerpo, Agrintesa e Alegra, oltre a La Primavera, socio di maggioranza.



Tom Fusato

«Dopo 30 anni di percorsi insieme al gruppo e alla società che ho contribuito a fondare, nel 1989, le nostre strade si separano», afferma il manager veronese, 55 anni, da sempre attivo nel mondo del bio, anche se preferisce non spiegare i motivi del divorzio dall'impresa. «Sono state tre decadi di vita tutti dedicati a far crescere l'agricoltura biologica in Italia e in Europa», sottolinea Fusato, che negli ultimi due anni oltre a Brio si è dedicato anche ad Alce Nero Fresco spa, società che si occupa di commercializzare la gamma di prodotti freschi a marca Alce Nero e con la quale il manager continuerà a collaborare.

Fusato è stato uno dei personaggi che hanno primi nel mondo del biologico, in cui è

presente dal 1983. Nel 1988 è stato tra i fondatori dell'Atiab, Associazione italiana per l'agricoltura biologica, nel 1989 della cooperativa La Primavera e nel 1993 della stessa Brio.

Fusato preferisce non anticipare come si svilupperà il suo futuro professionale, ma ci tiene a precisare: «Il bio è la mia vita e ho contribuito a farlo in Italia. Qualunque ruolo coprirò da qui in avanti, sarà sempre legato al biologico».

La notizia è confermata anche dal presidente di Brio Gianni Amidel, che confessa come la fine del rapporto con Fusato sia conseguenza «della riorganizzazione di alcuni ruoli aziendali di responsabilità di figure chiave presenti all'interno del gruppo». ■EZ

**RICONOSCIMENTI.** A Cavaion la settima edizione del concorso nella nuova sede del Consorzio

### L'Oro del Garda all'olio fruttato Turri

L'olio Garda Orientale Dop del frantoio Fratelli Turri di Cavaion vince il primo premio nella categoria fruttato leggero al 7° concorso L'Oro del Garda indetto dal Consorzio Olio Garda Dop che ogni anno assegna riconoscimenti ai migliori extravergine delle denominazioni Garda Bresciano Dop, Garda Orientale Dop e Garda Trentino Dop.

L'Agriaria Riva del Garda dell'omonimo paese trentino si è stato il primo nella categoria fruttato medio.

La premiazione è avvenuta a Cavaion, a Casa Berengario, nuova sede del Consorzio messa a disposizione dal Comune e inaugurata con la premiazione. Nella categoria fruttato leggero vanno forte gli oli veronesi: secondo e ter-

zo sono stati l'oleificio Cisano di Cisano, con il Garda Orientale Dop, e il Garda Dop dell'azienda Redoro di Grezzana. Per oli fruttati medi, secondo è stato il Garda trentino Dop della società agricola Madonna delle Vittorie di Arco ma sul terzo è rispuntata la qualità veronese con il monocoltivar Casaliva Garda Dop Le Creve di Malcesine.

L'Oro del Garda ogni anno premia il miglior olio Garda Dop scelto in un panel test dove assaggiatori professionisti analizzano i campioni anonimi. Criteri di svolgimento e le modi di selezione sono stati illustrati da Gianpaolo Fasoli, capo panel del laboratorio chimico delle Dogane di Verona, che la giuria. ■CM



I fratelli Turri del frantoio di famiglia si sono classificati primi nella categoria fruttato leggero al concorso L'Oro del Garda 2019

ACURADELLA  
REDAZIONE  
ECONOMIA  
economia@larena.it

**Specializzati in tagli per BBQ in stile Americano**

VERONA - Via Muro Padri 3/a  
Tel. 045.591722 - www.saporiprofumi.it

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

# Pasti stellati del 46° parallelo fra **olivi** e limoni

## Attorno al **Lago di Garda**, dove il profondo Nord dà i frutti migliori

È sul 46° parallelo la terra degli agrumi e degli ulivi più settentrionali al mondo. Il motivo? Il clima unico del **Lago di Garda**, unito alla geniale capacità umana di trovare la giusta esposizione sud-orientale delle coltivazioni. L'itinerario Mediterraneo in riva al più grande specchio d'acqua naturale d'Italia comincia a **Torbole**, sulla punta settentrionale del Lago: qui non c'è traccia di agrumeti, ma di un altro albero che quasi stona in questa zona subalpina (siamo in Trentino), eppure così profondamente italiano: l'ulivo. Questi uliveti sono i più a nord del pianeta e così unici che le olive hanno un sapore inconfondibile, da cui si ricava un olio extravergine di una finezza sopraffina, anche grazie alla spremitura a freddo dopo la raccolta a mano. Torbole, proprio per merito di olio e agrumi, fu uno snodo fondamentale per il commercio fino a metà '800; e ne è testimonianza la **Casa del Dazio**, proprio sul porticciolo: da lì arrivavano e partivano carichi per tutto il nord Europa, fino alla Russia. A quei tempi nell'Impero austro-ungarico l'olio extravergine e gli agrumi del Lago di Garda erano prediletti per la maggior qualità. I porticcioli di Torbole e la sede della dogana austriaca, sono tra gli angoli più fotografati e dipinti, hanno ispirato titani dell'arte come **Johann Wolfgang von Goethe** e il pittore tedesco **Hans Lietzmann**. Scendendo verso sud, la parte lombarda del Lago, percorrendo la gardesana occidentale,

passata **Riva del Garda**, dove all'Agraria Riva del Garda vendono l'olio d'oliva extravergine

46° parallelo, anche biologico e mono varietale, ecco **Limone**, il paese delle limonaie.

L'origine del nome non è la più scontata, potrebbe derivare da *limo*, cioè «olmo», o forse da *limen*, «confine». Pare che gli agrumi siano arrivati sulle sponde del lago nel XIII

secolo dalla riviera genovese, nel convento dei frati francescani di Gargnano e poi da lì le coltivazioni si siano estese. Una testimonianza si trova nella canonica di Limone, in un dipinto del 1658 raffigurante Sant'Antonio Abate, con le limonaie sullo sfondo, ma

ancora prima se ne trova un riferimento nella *Storia della Riviera di Salò* (1599) del Grattarolo: «prima che ci fosse alcuna fabbrica, ci era una pianta de limone, onde i barcaruoli che ci si ritiravano alle volte per dar loco alla furia del vento, ei dicevano al limone».

Ne esistono tante, private, trasformate in giardino o in disuso, l'unica visitabile è quella del **Castèlma**, tutte ben visibili dal battello che, da Malcesine, attracca a Limone.

**Malcesine** può essere una deviazione perfetta per gli appassionati di storia, e dell'olio di oliva: abitato da più di 3500 anni, è un grazioso comune sulla sponda veneta del Lago, in cui gli uliveti sono attestati già dal IX secolo. Attraccando a Limone, saltano all'occhio i terrazzamenti sulle pendici

della montagna circondati da muraglie e numerose colonne ordinate: sono le limonaie, i

cui pilastri servono a proteggere le piante dal freddo invernale e dai venti. **Limone** è un borgo di fascino per le strette stradine e gli edifici antichi: e se si vuole ammirare il borgo da questa prospettiva, il campanile della chiesa di San Rocco è l'ideale.

Proseguendo sulla panoramica s'incontra **Tignale** con la limonaia di **Prà de la Fam** restaurata e musealizzata, (mercoledì pomeriggio visita guidata con degustazione): si vedono un'ottantina di piante di limone, alcuni bergamotti e cedri, qualche konquat e pompelmo. Per chi volesse fare una sosta sotto al sole c'è una spiaggia fronte lago, così stretto in quel punto che sembra un grande fiume. Più a sud, a **Gargnano**, si visita la limonaia **La Malora** (dal rio Molini, ruscello a fianco della struttura), privata ma visitabile, la più autentica e la meglio conservata. Un tempo in alcune limonaie della costiera c'erano anche delle cedaie, soprattutto per le comunità ebraiche del nord Europa.

Scendendo verso la pianura, la presenza di agrumeti e uliveti diminuisce per via del clima: ma da **Toscolano Maderno** parte il traghetto che arriva a **Torri del Benaco**, dove si trova l'unica limonaia visitabile sulla sponda veneta, all'interno del **Castello di Torri** del Benaco, adiacente al lago. Il periplo del lago si può compiere in automobile o in bici-



cletta: ma al di là del mezzo, non si può evitare di percepirne i profumi mediterranei, pur essendo ai piedi delle Alpi.

**Ornella D'Alessio**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### Gli indirizzi

#### Casa del Dazio

[www.tonellihotels.com](http://www.tonellihotels.com)

Aperta al pubblico ogni

sabato dalle 17 alle 20

#### Agraria Riva del Garda

[www.agririva.it](http://www.agririva.it)

#### Limonaia del Castel

tel. 0365-918987,

#### Giardini d'agrumi

[www.terresapori.it](http://www.terresapori.it)

#### Ecomuseo di Tignole

[www.limonaiagarda.com](http://www.limonaiagarda.com)

#### Limonaia Malora

[www.limonaialamalora.it](http://www.limonaialamalora.it)

#### Torri del Benaco

[torri-del-benaco.net](http://torri-del-benaco.net)

#### Lefay Resorts& Spa

Gargnano

tel. 0365-241800

Spa di 3800 metri quadri

(doppia da 430 euro)

#### Ristorante la Terrazza

Torbole sul Garda,

tel. 0464.506083

Degustazione da 49 €

#### Villa Feltrinelli

Gargnano

tel. 0365-798000

Villa neo-gotica ora hotel

cinque stelle, doppia

stella Michelin

(doppia 1.700 €, menu

degustazione da 180 €)

Gardone Riviera

#### Ristorante Lido 84

Per gourmet, frequentato

dai grandi cuochi. Una

stella Michelin. Menu

degustazione 80 euro

#### Ristorante Tortuga

Gargnano, Tel. 0365-

71251,

[ristorantelatortuga.it](http://ristorantelatortuga.it)

(degustazione da 90 €)

#### La Cantina del Baffo

Limone sul Garda,

tel. 0365-914061,

[www.lacantinadelbaffo.it](http://www.lacantinadelbaffo.it)

(degustazione 53)

#### Villa Giulia

Gargnano,

tel. 0365-71022,

[villagiuliagardasee.com](http://villagiuliagardasee.com)

Quattro stelle sull'acqua,

eccellente il ristorante

(doppia da 405 euro,

degustazione da 100 €)

#### Vecchia Malcesine

Malcesine (Vr),

tel. 045-7400469,

[vecchiamalcesine.com](http://vecchiamalcesine.com)

L'unico stellato Michelin

della riva veronese

(degustazione da 75 €)

#### Ristorante Gardesana

Torri del Benaco (Vr),

tel. 045-7225411,

[www.gardesana.eu](http://www.gardesana.eu)

(menu buon ricordo 60 €)



### Sulla strada

La casa cantoniera a Riva del Garda



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

# Premiate ventotto cantine sannite Falanghina e Camaiola le regine

## I RICONOSCIMENTI

Sono 28 le cantine sannite premiate, alla Rocca dei Rettori, per la 18esima edizione del concorso enologico internazionale delle «Città del vino». Nell'ordine le medaglie, nella sezione dedicata alla «Sannio Falanghina» dall'associazione guidata dal presidente Floriano Zambon, sono andate alle aziende «Castelle», «Il Poggio», «Rossovermiglio», «Fattoria Ciabrelli», «La Guardiense», «Terre stregate», «Masseria vigne vecchie», «De Fortuna», «Fontanavvecchia», «Cantina di Solopaca», «Cantina del Taburno», «La fortezza», «Torre del Pagus», «Meoli», «Sebastianelli Silvio», «Fontana delle selve», «Bicu de fremundi», «Vinicola del Sannio», «Terre d'aglianico», «Osvaldo Petrucciano», «Iannela Antonio», «Pietrefitte», «Grillo Mariamichela», «Santimartini», «Serra degli ilici» e «Scompiglio», «A Canc'lera». Un riconoscimento di prestigio per una

realtà divenuta tra le più importanti del panorama nazionale, traino e motore dell'economia della provincia. Anche le cifre parlano da sole con 12mila ettari di vigneto che fanno di quella compresa tra le valli Telesina, Caudina e Vitulanese, la più estesa area vitivinicola della Regione, 60 tipologie di vini, il 50 per cento della produzione vitivinicola regionale, 10mila aziende impegnate nella produzione di uva, oltre 100 imprese che vinificano ed etichettano, 160 cantine con circa 2.500 lavoratori. La «Falanghina» e non solo. La sorpresa è arrivata dalla «Camaiola» di Castelvenere, vitigno a bacca rossa autoctono erroneamente conosciuto per lunghissimo tempo come Barbera del Sannio. Ben due le medaglie d'oro assegnate ancora una volta all'azienda «Castelle» e a «Simone Giacomo».

## IL PRIMATO

Da record i numeri del concorso con oltre 1200 vini iscritti

provenienti da circa 500 realtà italiane e straniere. Tra le Regioni d'oro il Veneto, con 268 vini rappresentati, seguito da Campania con 131, Abruzzo, Basilicata, Emilia Romagna, Lazio, Piemonte, Puglia, Sicilia e Toscana. Alla città di Marsala, invece, il ruolo di primatista dell'edizione con 11 medaglie conquistate. Il titolo di miglior vino è andato a un bianco portoghese, «Opção Azal 2018 DOC Vinhos Verdes», ad ex equo con una Malvasia di Candia de «La conchiglia» di Vernasca (Piacenza). Miglior bianco un «Nassa Doc Sicilia 2018» della cantina «Ramaddini» di Pachino, miglior rosso una «Tintilia» del Molise prodotta da «Herero» a Campobasso, miglior spumante bianco il prosecco Conegliano Valdobbiadene «De Toni» di «Lorenzon» a Ponte di Piave (Treviso), miglior rosso con le bollicine il Lambrusco Gasparossa di «Corte Manzini» a Castelletto (Modena), il miglior rosato spumante uno «Spätburgunder» realizzato in

Germania da «St. Laurentius Sekt», il miglior Rosato un «Rosé Valle d'Aosta 2018» di «Le Grain», il miglior Merlot un «Crèa» dell'**Agraria Riva del Garda**. Il concorso delle «Città del Vino» ha presentato un'unica grande caratteristica esclusiva. I premi sono destinati all'azienda vitivinicola e al sindaco del relativo Comune, a confermare ancora una volta il forte legame che esiste tra vino e territorio. Il concorso itinerante, nato nel 2000, si propone di valorizzare ogni anno una diversa destinazione enoturistica. Al-

tri riconoscimenti sono stati assegnati per la sezione dedicata al «Forum spumanti» del comune di Valdobbiadene realizzati con metodo classico e metodo Martinotti mentre nell'ambito del concorso enologico andato in scena a Frascati nelle scorse settimane lo scettro di miglior

vino è astato assegnato allo «Zhara Passito 2017» dell'azienda «Principe» di Monreale in provincia di Palermo e al «Moscatel Roxo Superior 2010» prodotto da «Casa Ermelinda Freitas» di Setúbal in Portogallo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GLI ATTESTATI Due momenti della premiazione di ieri mattina



**NUMERI DA RECORD**  
**ISCRITTI 1200**  
**BIANCHI E ROSSI**  
**PROVENIENTI**  
**DA OLTRE**  
**500 LOCALITÀ**



## Dai giardini e dai viali cittadini l'attacco della mosca olearia

### AGRICOLTURA

«Agraria Riva» e Fondazione «Edmund Mach» insieme nella lotta contro l'insetto, con un focus sulla sua pericolosità per le piante in area urbana, meno controllate

Il freddo di maggio ne ha rallentato la diffusione, da giugno le larve aumentano. L'importanza delle trappole, se usate da tutti. Domani sera incontro a San Nazzaro

# Dai giardini e dai viali cittadini l'attacco della mosca olearia

DAVIDE PIVETTI  
d.pivetti@ladige.it

ALTO GARDA - Il pericolo arriva da dove non te lo aspetti. Le piante più a rischio, nel Garda Trentino, per la diffusione della temuta mosca olearia, non sono quelle dei pregiati oliveti della Busa - quelli dei pendii di Riva, Arco, Tenno e Nago - bensì quelle che si trovano nei giardini privati, nelle corti di villette e condomini e ancor più nei lunghi filari di olivi che adornano i viali ottocenteschi soprattutto nelle vie di Riva e Arco attorno al centro storico. È il dato che emerge dalle ultime ricerche operate dalla Fondazione «Mach» e da «Agraria Riva» nel tentativo di approfondire l'approccio alla lotta integrata alla mosca olearia. «Agraria», in collaborazione con Fondazione «Mach» e A.I.P.O. (l'Associazione interregionale produttori olivicoli) gestisce e distribuisce le trappole contro la mosca olearia. Tale parassita è monitorato tutto l'anno dal tecnico Franco Michelotti della Fondazione e con il supporto della cooperativa garantisce una buona copertura territoriale, ma le trappole funzionano se tutti agiscono correttamente in base alle istruzioni dei tecnici, e questo vale anche per chi l'olivo ce l'ha in giardino o addirittura sul balcone. «Dalla nostra analisi - scrive «Agraria» - emerge che le zone più a rischio sono all'interno dei centri abitati (viali e giardini) dove il persistere dell'acqua per l'irrigazione e la mancanza di strumenti (trappole) facilitano il proliferarsi di questo parassita. Ripetiamo che la diffusione massiccia di questi strumenti è indispensabile per lotta contro la mosca». È un messaggio che sarà ribadito domani sera, alle 20, nel corso di un incontro pubblico dedicato all'argomento e rivolto a tutti, non solo agli olivo-



Qui sopra la mosca olearia, accanto l'olivaia altogardesana, in questo caso quella sul Brione (Pivetti)

coltori propriamente detti. L'appuntamento è nell'area conferimento di «Agraria», nella sede di via San Nazzaro. Intanto arrivano dalla Fondazione «Mach» dati e aggiornamenti sulla situazione attuale: «Lo scorso inverno, fino all'inizio della primavera, è stato caratterizzato da un clima mite e da scarsità di piogge - si legge nel bollettino - a partire da metà aprile, ma soprattutto in maggio, la situazione climatica si è completamente rovesciata tanto da ritenere questo mese uno dei più freddi degli ultimi decenni. Attualmente il ritardo delle fasi fenologiche dell'olivo in Alto Garda è dell'ordine

degli 8-9 giorni rispetto al 2018. La consistenza della fioritura risente della elevata carica produttiva dello scorso anno ed è da ritenersi di entità media o talvolta scarsa, specie negli oliveti non sufficientemente sostenuti dal punto di vista nutrizionale. L'aumento delle temperature e della piovosità che caratterizza questo momento storico crea anche i presupposti per la recrudescenza delle malattie fungine, in primis l'occhio di pavone, ma anche altre come la lebbra e le batteriosi». Quanto alla mosca olearia «il 2018 si è concluso con un'attività crescente dell'insetto in particolare nelle zone

litoranee di fondovalle. Anche i primi mesi del 2019 hanno visto una notevole attività di volo della *Bactrocera*, specie nei mesi miti di marzo e aprile, con catture di tutto rilievo per un'epoca così precoce. L'attività di volo ha interessato tutto il fondovalle e le basse colline. La notevole presenza di olive non raccolte sulle piante ha fatto temere il verificarsi di una cospicua generazione primaverile di mosca. In realtà le basse temperature di fine aprile e maggio hanno limitato questa possibilità. Nella prima decade di giugno si osserva però un aumento di presenza di larve, segno di una ripresa di fertilità con l'aumento di temperatura».

## DRO Piatti tipici, orchestre, balli e una commedia, un week end di divertimento

# Quattro giorni di sagra a Ceniga

DANIELE FERRARI

CENIGA - Quattro giorni di festa nella comunità diroata di Ceniga in onore dei patroni san Pietro e san Paolo. Dopo la messa di domenica scorsa nella chiesa parrocchiale, con il concerto della banda sociale di Dro e Ceniga, entrerà nel vivo oggi la tradizionale sagra promossa dal «Comitato festeggiamenti SS. Pietro e Paolo di Ceniga» guidato dal presidente Marco Marcolini. Stasera alle 21 nell'area feste, allestita nel parco nei pressi della chiesa, si terrà la commedia «Vampade d'istà» a cura della filodrammatica Ce.Dro di Dro. Domani dalle 19 il via alla sagra con l'apertura della cucina tipica con tanti menù realizzati dai cuochi locali e servizio bar, prima della serata in musica con «MG Project». Sabato dopo la messa solenne delle 18 presieduta dal parroco don Stefano Azzolini, il via alle degustazioni con la cucina tipica trentina, mentre dalla 21 si esibirà l'orchestra Michele Bove. Gran finale domenica 30 giugno con alle 12 il rinfresco offerto dal comitato con l'accompagnamento musicale, e il pranzo comunitario. Il pomeriggio dalle 15 si terrà il torneo di calcio per i più giovani, mentre alle 19 riapriranno le cucine, prima della serata danzante con l'orchestra Mirte & Edo. Durante tutta la sagra ci sarà

l'esposizione di prodotti delle aziende agricole locali.

«Un momento di festa, musica e divertimento che sa coinvolgere all'inizio dell'estate l'intera comunità di Ceniga - spiega il presidente del comitato organizzatore Marco Marcolini - un modo per ricordare quest'anno anche il nostro prezioso e storico volontario Gianfranco Giuliani scomparso prematuramente a soli 56 anni. Lui faceva parte del nostro Comitato, e come elettricista era una presenza preziosa nell'allestire l'intera festa. La sagra si terrà regolarmente, come avrebbe voluto Gianfranco, ma il suo ricordo resterà a lungo nei nostri cuori».



Al centro Gianfranco Giuliani, volontario scomparso che sarà ricordato

## RIVA La vittoria al bocciodromo in ricordo dell'amico scomparso Il trofeo «Trenti» a Degasper-Miori



RIVA - Un'emozionante finale per il primo trofeo «Vittorio Trenti» ospitato nei giorni scorsi al bocciodromo di Riva e organizzato dalla locale «Bocci-fila riva». Ad aggiudicarsi la gara dedicata alle memorie dell'indimenticato socio è stato l'amico Guido Degasper, di Riva, in coppia con Lorenzo Miori di Tenno, che hanno avuto la meglio su Adriano Guella, di Pranzo, e Marco Lucchetta di Pietramurata, giunti secondi. Erano 64 le coppie iscritte per la specialità «punto a volo». Un bel modo di ricordare, con tanta emozione e occhi lucidi, Vittorio Trenti.

## Riva | La proposta di Fratelli d'Italia e Riva destra

# «Usiamo la palazzina Miralago a scopi didattici per i giovani»

Secondo la formazione di estrema destra Fratelli d'Italia, sezione di Riva del Garda, coordinata da Silvio Salizzoni, la palazzina Miralago dovrebbe essere utilizzata a finalità didattiche. «Dobbiamo constatare la carenza di spazio per molte iniziative nate, ideate e richieste da gruppi e associazioni giovanili che ancora oggi non hanno trovato giusta collocazione. Riteniamo - fa sapere il gruppo di Salizzoni - che utilizzare spazi adibiti a scopo sociale come luoghi di aggregazione facendo riscoprire l'interesse verso le arti in generale, dando così spazio ai giovani talenti che stanno muovendo i primi passi, ad esempio, verso lo studio del cinema o della letteratura o delle arti visive, sia fondamentale non solo per la crescita culturale delle giovani generazioni ma anche per dare loro una forma sana e costruttiva di aggregazione. Non dimentichiamo che proprio una giovane ragazza della nostra zona, Giorgia Perini, ha vinto nel 2017 ben 2 RTS Awards a Birmingham in Inghilterra e altri promettenti giovani spopolano con migliaia di Follow nei social. Fornire spazi in una location unica come la Miralago, dove per l'appunto vi si possa stabilire una facoltà universitaria, accademie o scuole mirate, creando una sorta di piccola «cittadella» dello stu-



La facciata della «Miralago»

dente con annessi locali creativi dove gli studenti, ma anche i cittadini, possano aver modo di ascoltare musica e partecipare a eventi proposti, ad esempio, da giovani gruppi musicali del luogo, non è solo un valore aggiunto alla città ma è anche un mezzo efficace per legare i giovani ad essa e al territorio. Noi di Fratelli d'Italia abbiamo a cuore le iniziative e le proposte dei cittadini che puntino a far tornare a vivere l'intera comunità in una città dal volto umano e che sappia fornire alternative alla stagionalità del settore turistico. La nostra proposta per ciò che riguarda il futuro della Miralago».

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

**Stasera l'incontro aperto a tutti**

# Mosca olearia, Agraria spiega come batterla

**RIVA.** Oggi alle 20 all'Agraria di Riva (nell'area di conferimento) è in programma un incontro informativo per tutti sull'importanza del contenimento della mosca olearia e della difesa dell'olivo. Interverrà il perito agrario Franco Michelotti della Fondazione E. Mach. In particolare, andando più sul tecnico, si discuterà delle recenti acquisizioni e delle relative indicazioni pratiche riguardanti la cattura massale nell'ambiente dell'Alto Garda trentino nell'annata in

corso. Agraria Riva del Garda da anni, in collaborazione con Fondazione E. Mach e Aipo (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) contribuisce a organizzare forme di contrasto al parassita, ma è importante che tutti seguano le direttive che vengono fornite: «La lotta - è il messaggio lanciato dagli organizzatori dell'incontro - funziona se tutti agiamo correttamente». La distribuzione delle trappole è prevista presso "Valli del Sarca" (Dro e Arco). **M.CASS.**

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

