



AGRARIA RIVA

01 - 31 maggio 2016

INDICE

AGRARIA RIVA

06/05/2016 Il Trentino - Nazionale Cantina Colli Zugna vini e cibi tipici	4
20/05/2016 Il Trentino - Nazionale in breve	5
26/05/2016 L' Adige MORI	6
27/05/2016 Il Trentino - Nazionale Musica e degustazioni fra Snack bar e OstiNati	7
28/05/2016 L' Adige Olivocoltori, sui banchi fino a 80 anni	8

AGRARIA RIVA

5 articoli



MORI

Cantina Colli Zugna vini e cibi tipici

MORI. Ogni venerdì sera di maggio l'enoteca della Cantina Mori Colli Zugna propone accostamenti tra i vini e i prodotti gastronomici del territorio. A collaborare sono aziende vicine: Agraria Riva del Garda, Casa del vino Vallagarina, Molino Pellegrini di Varone, Bio Maso Giomo di Brentonico, Azienda agricola Bio Passerini di Brentonico, Casearia Trentina di Loppio. L'iniziativa valorizza le produzioni tipiche, abbinate a vini quali il Trentino Doc Gewürztraminer, il Müller Thurgau, il nuovo Serico o ancora il Trentodoc Morus. Info e prenotazioni: 0464/917918. (m.cass.)

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



 **IN BREVE**

FARMACIE

Di turno Santoni e Monte Albano a Mori

■ ■ Prestano servizio continuato a Rovereto la farmacia Santoni di piazza Filzi 21 a Borgo Sacco (0464. 437797) e in Vallagarina la farmacia Monte Albano di via Terranera 45/1b (0464. 918981).

MORI

Enoteca degli OstiNati con Gemme di gusto

■ ■ Nuovo appuntamento oggi con "Gemme di gusto" all'Enoteca degli OstiNati. Saranno proposti accostamenti tra i vini e i prodotti gastronomici del territorio. Collaborano: Agraria Riva del Garda, Casa del vino della Vallagarina, Molino Pellegrini di Varone, Bio Maso Giomo di Brentonico, Azienda agricola Bio Passerini Paolo di Brentonico, Casearia Trentina di Loppio di Mori. Info e prenotazioni: 0464/917918. (m.cass.)

MUSEO CIVICO

Galvagni, conferenza sull'entomologo

■ ■ Alle 17.30 a palazzo Caritro conferenza sulla figura di Antoniop galvagni, entomologo di alto profilo. Ne parleranno Franco Finotti della Fondazione Museo Civico e Paolo Fontana della Fondazione Mach. Alla sera, alle 20.30 alla sala Zeni del Museo Civico, Franco Marzatico sarà il relatore sul tema "Agitare prima dell'uso? Nuovi orizzonti del museo".



MORI

Domani agli OstiNati

Ultimo appuntamento domani alle 19, con Gemme di gusto all'Enoteca degli OstiNati: saranno proposti accostamenti tra i vini e i prodotti gastronomici del territorio. A collaborare sono aziende delle immediate vicinanze: **Agraria Riva del Garda**, Casa del vino della Vallagarina, Molino Pellegrini di Varone, Bio Maso Giomo di Brentonico, Azienda agricola Bio Passerini Paolo di Brentonico, Casearia Trentina di Loppio di Mori. Info e prenotazioni: 0464 917918.

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



DOPPIO APPUNTAMENTO A MORI

Musica e degustazioni fra Snack bar e OstiNati

► MORI

Doppio appuntamento musical-conviviale oggi a Mori: alle 18.30 allo Snack bar per il concerto dei Pigreco, che per il secondo evento di Mmm (la kermesse con sei concerti, all'ora dell'aperitivo, in sei locali moriani partita la scorsa settimana con l'edizione della Tiger Dixie Band, genere dixieland), propongono il genere pop rock; alle 19 ultimo momento con "Gemme di gusto" all'Enoteca degli OstiNati della Cantina Mori Colli Zugna: saranno proposti acco-

stamenti tra i vini e i prodotti gastronomici del territorio e a collaborare sono aziende delle immediate vicinanze come Agraria Riva del Garda, Casa del vino della Vallagarina, Molino Pellegrini di Varone, Bio Maso Giomo di Brentonico, Azienda agricola Bio Passerini Paolo di Brentonico, Casearia Trentina di Loppio di Mori. L'iniziativa valorizza le produzioni tipiche quali erbe aromatiche, prodotti ittici o farine molite a pietra che si abbineranno ai vini bianchi e profumati che "fanno primavera" quali il Trentino Doc Gewürztraminer,

il Müller Thurgau oppure il nuovo Serico o ancora lo spumeggiante Trentodoc Morus (info e prenotazioni: 0464/917918).

Tornando a Mmm, i prossimi appuntamenti saranno poi il 3 giugno alle 18.30 Vineria Baroldi con Renzo Vigagni (piano solo jazz), il 10 alle 18.30 nei pressi del Circolo Da Flora con V-Edo (cantautore), il 17 alle 18.30 al Bar del Gelso con Andrea Celeste Broggio (arpa), il 24 alle 18.30 al Bar Sani con Stefano Giordani feat. Arianna Festi (acoustic duo).

Ulteriori informazioni sulla pagina Facebook "M.M.M Mori Music Movement (tavolo musica comune di Mori)". L'organizzazione di "Rock e altro" richiede per il Comune una spesa complessiva di duemila euro e il progetto ha visto l'adesione del Consorzio Centriamo Mori (ai locali tocca un contributo di 100 euro a testa). (m.cass.)



Lo snack bar a Mori



Olivocoltori, sui banchi fino a 80 anni

Ieri 130 hobbisti della Busa all'«Agraria» per l'esame del patentino: bocciati in 12

DAVIDE PIVETTI

twitter: @pivettiladige

Rimettersi sui libri magari ad ottant'anni, studiando formule chimiche, composti, con elementi di biologia e magari anche biologia molecolare, non deve essere proprio facile. Soprattutto se nella vita ti occupi di tutt'altro e ti ritrovi sotto esame per una passio-

La nuova normativa prevede il test anche per l'anziano appassionato con poche piante. Si pensa a una modifica

ne polemiche. Perché costringe anche gli hobbisti e tutti quelli che magari hanno appena quattro olivi dietro casa, a studiare per affrontare la prova di fronte agli esaminatori del Servizio agricoltura e fitofarmaci della Provincia. Non uno scherzo, insomma, un test serio, pensato per professionisti, tenuto da esperti e funzionari preparati. Proprio questo è il problema. Anche al vecchietto con i suoi tre olivi è richiesta, di fatto, una conoscenza dei fitofarmaci e del loro impiego un tempo necessaria solo ai professionisti. Questa è la legge, che ovviamente ha le sue ragioni, e per ora non si scappa. L'esame di ieri non è andato male: «Dei 130 candidati che abbiamo ospitato - spiega Massimo Fia, direttore di «Agraria» - ne sono stati bocciati solo 12. E non si tratta per forza di olivocoltori anziani. Qualcuno aveva problemi con la lingua, perché straniero, qualcun altro non è passato nonostante la giovane età».

Nessuna «strage» quindi, nonostante qualche candidato bocciato abbia polemicamente «bocciato» a sua volta il nuovo sistema. Ma sicuramente un impegno per molti. I candidati, infatti, hanno dovuto sostenere prima un corso formativo di venti ore, anche questo ospitato da «Agraria» che ha portato a Riva i tecnici dell'Aipo (Associazione italiana produttori di olio), divi-

Vale anche per chi coltiva bio». In tutto questo «Agraria» ha cercato in ogni modo di venire incontro alle esigenze dei piccoli olivocoltori. Il corso era gratuito e invece di mandare i corsisti a Verona la cooperativa è riuscita a portare qui i formatori.

Inoltre «Agraria» ha già inviato una proposta di modifica della legge ai politici provinciali, in essa in sostanza si ipo-

tizza l'uso di alcuni fitosanitari già ammessi nel «bio» per i soli hobbisti senza il patentino. Ma la proposta, per ora, resta tale e si è smarrita negli uffici del legislatore.

Giusto ricordare, infine, che anche i 12 bocciati ieri potranno rifare l'esame a breve. Mentre per le nuove richieste occorrerà attendere la sessione dell'anno venturo.

endosi in gruppi di 30-35 persone. «Il corso - prosegue Fia - è servito anche per diffondere una certa cultura, la giusta conoscenza e formazione sull'uso dei fitosanitari.

Il patentino è certamente un problema in più per gli hobbisti, ma la normativa, per quanto difficile, prevede che chiunque voglia vendere un prodotto agricolo deve avere l'attestato.

ne, quella condivisa da tanti altogardesani per l'olivocoltura.

Ma è esattamente questo che è capitato, ieri, a 130 appassionati locali, che presso l'«Agraria» di Riva, hanno dovuto sostenere il temuto e atteso esame per l'ottenimento del patentino senza il quale, d'ora in poi, non si possono acquistare e utilizzare fitofarmaci. La nuova normativa ha suscitato mol-

Una grande passione

L'olivocoltura è una realtà molto diversa da colture presenti in altre valli del Trentino. Non è quasi mai estensiva mentre è spesso nelle mani di piccoli coltivatori appassionati che da poche piante ricavano pochi litri di olio extravergine. Una passione che porta a coccolare le piante e a custodire gelosamente le bottigliette d'olio, magari da regalare o vendere a pochi amici e familiari. Si pensi che il Brione - una delle grandi olivaie della Busa - è diviso tra 400 piccoli proprietari. Il patentino per l'uso dei fitofarmaci per molti è una necessità, per altri è solo una complicazione

